

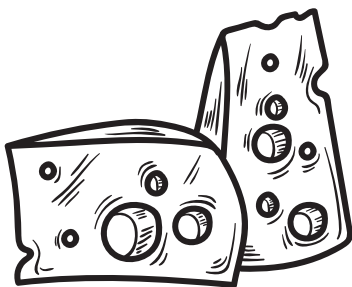
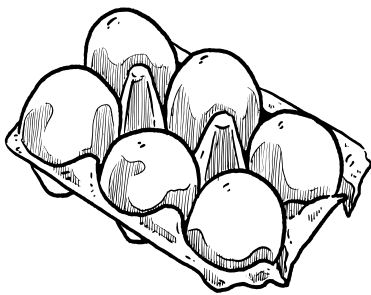


STRATA

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MINUTES + 8 HEURES DE REPOS

TEMPS DE CUISSON : 1 HEURE

PORTION DE LA RECETTE DE BASE : 4 À 6



Aliments	Qté
Pain rassis, coupé en cubes (baguette, miche, etc.)	8 tasses
Oeufs	8
Lait	2 1/2 tasses
Bébés épinards	4 tasses
Jambon cuit, coupé en petits morceaux (ou quelques tranches de bacon cuit, haché)	1/2 lb
Fromage râpé	2 tasses
Sel et poivre, au goût	

Préparation

- Dans un grand bol, battre les oeufs avec le lait. Saler et poivrer au goût. Ajouter les épinards et le jambon/bacon.
- Répartir le pain dans un plat de cuisson d'environ 13 x 9 po, bien graissé.
- Verser la préparation sur le pain pour qu'il soit bien imbibé. Garnir de fromage râpé.
- Couvrir le plat de cuisson de papier aluminum et réfrigérer de 4 à 8 heures (ou toute la nuit pour la cuire le lendemain matin).
- Faire cuire à 350 F pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le centre de la strata soit bien cuit. Laisser tempérer 10 minutes et servir.

Note : les épinards peuvent être remplacés par des légumes cuits (brocoli, poivrons, asperges, champignons, etc.).

Adapté de Ricardo Cuisine