



THE J.M. SMUCKER CO.

# Casserole de saucisses de déjeuner, pommes et fromage

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

30 mins 40 mins 6 N/A

## Ingredients

- 3/4 lb (375 g) de saucisses à déjeuner, coupées en morceaux de 1/2 po (1 cm)
- 1 c. à table (15 ml) d'huile végétale ou de canola
- 1 oignon, haché
- 1 pomme, étrognée et hachée finement ou râpée
- 6 œufs
- 1 tasse (250 ml) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
- 1 tasse (250 ml) de fromage suisse, râpé
- 1 tasse (250 ml) de fromage cheddar, râpé
- 1/3 tasse (75 ml) de chapelure
- 2 c. à table (30 ml) de persil frais, haché
- 2 c. à thé (10 ml) de sauge séchée
- 3/4 c. à thé (4 ml) de sel
- 1/4 c. à thé (1 ml) de poivre

## Directions

### Step 1:

Dans une poêle, faire cuire les morceaux de saucisses à feu moyen, environ 5 minutes. Les égoutter sur un essuie-tout. Enlever l'excès de gras de la poêle. Ajouter l'huile, l'oignon et les pommes dans la poêle. Faire cuire en remuant occasionnellement jusqu'à ce que l'oignon et les pommes ramollissent, environ 3 minutes.

### Step 2:

Dans un grand bol, battre les œufs légèrement. Ajouter le lait évaporé, les fromages cheddar et suisse, la chapelure, le persil, la sauge, le sel et le poivre, les morceaux de saucisses cuits au mélange d'oignon et pommes. Remuer. Verser le mélange dans un moule à pâtisserie carré graissé de 8 ou 9 po (2 L).

### Step 3:

Faire cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser reposer de 10 à 15 minutes avant de servir.

## Images

