

Omelette western en casserole pour mijoteuse

Portions : 10
Niveau de difficulté : 3
Temps de cuisson : 5 heures

Ingrédients :

- 1 sac (32 onces) de pommes de terre brunes congelées
- 1 livre de bacon cuit, en dés et bien égoutté ou 1 livre de jambon cuit en dés
- 1 oignon en dés
- 1 poivron bell en dés
- 1 ½ tasse de fromage cheddar ou Monterey Jack râpé
- 12 oeufs
- 1 tasse de lait
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poivre

Méthode :

1. Placer une rangée de pommes de terre au fond du contenant de la mijoteuse.
2. Placer ensuite une rangée de bacon, d'oignons, de poivrons et de fromage.
3. Répéter les rangées à deux ou trois reprises, terminant avec une rangée de fromage.
4. Battre les oeufs avec le lait, le sel et le poivre.
5. Verser sur les ingrédients dans le contenant de la mijoteuse.
6. Mettre le couvercle et cuire à low de 10 à 12 heures.

~~~~~

Elle a l'air bonne celle-là !

;-)

NORVÉGIENNE

<http://www.cdkitchen.com>

---

**Le Livre de recettes de Mireille**

<http://www.recettes.genieciel.com>

**Recette No: 19542 - Créé le: 2006-03-31**