

Petit déjeuner en cocotte

Ingrédients:

4 oeufs
1 tasse de lait
1 c. à thé d'assaisonnement *Simple Indulgence Chipotle du sud-ouest* (optionnel pour donner plus de saveur)
Sel et poivre, selon le goût
1 tasse de jambon
1 tasse de cheddar
2 pommes de terre moyennes
Paprika

Instructions:

- 1- Mettre les oeufs, le lait et les assaisonnements dans le **Batteur Gagne-Temps** et mélanger.
- 2- Mettre le jambon dans le **Rapido-Chef Pro** et hacher en petits morceaux.
- 3- Râper le fromage avec la **Râpe-à-mesure**.
- 4- Éplucher les pommes de terre avec l'**Éplucheur**.
- 5- Hacher les pommes de terres avec le **Hachoir Gagne-Temps**.
- 6- Avec la **Spatule en silicone**, répartir les pommes de terre au fond du plat **TupperOndes de 3L**.
- 7- Recouvrir avec le jambon et le fromage.
- 8- Recouvrir avec le mélange oeufs/lait.
- 9- Saupoudrer de paprika
- 10- Pour une cuisson en superposition, cuire à température élevée pendant 20-25 minutes ou jusqu'à ce que les oeufs soient pris au centre du plat.
- 11- Laisser reposer 5 minutes avant de servir.