

Strata à la courge et à la bière



Recette de Julie Aubé, photo de Rachel Ouellette

Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) de beurre (un peu plus pour beurrer le moule)
½ tasse (125 ml) de bacon coupé en dés ou en petites lanières
2 tasses (500 ml) de poireau émincé
3 tasses (750 ml) de petits dés de courge (1 cm)
2 gousses d'ail hachées
1 tasse (250 ml) de bière blonde ou rousse (divisé)
10 œufs
1 tasse (250 ml) de crème 35%
2 tasses (500 ml) de fromage fermier à pâte ferme râpé (mesuré légèrement tassé)
2 c. à soupe (30 ml) de sauge ou de romarin frais haché
2 c. à soupe (30 ml) de moutarde forte
¼ c. à thé (1 ml) de sel
½ c. à thé (2,5 ml) de piment Gorria moulu
8 tasses (2 litres) de cubes de miche rustique (environ 2 cm)

Préparation

CARIBOU

1. Dans une poêle à feu moyen-élevé, fondre le beurre et ajouter le bacon, le poireau et les cubes de courge. Faire revenir 10 minutes ou jusqu'à légère coloration.
2. Ajouter l'ail haché et poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce que la courge ait une texture fondante. Déglacer avec la moitié de la bière (½ tasse – 125 ml) et réduire presque à sec. Fermer le feu et réserver.
3. Dans un grand bol, fouetter les œufs avec le reste de la bière (½ tasse – 125 ml), la crème, le fromage râpé, le romarin, la moutarde, le sel et le piment.
4. Ajouter les cubes de pain et les légumes réservés. Bien mélanger et réfrigérer 30 minutes.
5. Pendant ce temps, beurrer un grand plat de 23 x 33 cm (9 x 13 po). Au bout de 30 minutes, sortir la préparation du réfrigérateur, mélanger et la répartir dans le plat de cuisson. Placer le plat au réfrigérateur au moins 30 minutes (ou plus, jusqu'à ce que vous soyez prêts à cuire).
6. Préchauffer le four à 180°C (350°F) et placer la grille au centre.
7. Cuire environ 45 minutes ou jusqu'à ce que les œufs soient bien cuits au centre. Laisser tempérer un peu avant de servir.

Une petite note et une variante...

- Note. 8 portions vous semblent beaucoup? Cuisinez une demi-recette! Tous les ingrédients se divisent en deux. Utilisez un moule carré de 8 pouces.
- Variante. Remplacez la courge par des petits cubes de pommes et la bière par du cidre!