Assiette paysanne

Catégorie: Divers

Description:
Préparation : 15 min
Portions : 4

Idéal pour le déjeuner

Ingrédients:
1 livre de bacon coupé en petits morceaux
3 tasses de pommes de terre rissolées, congelées
1 petit oignon haché
6 saucisses à hot-dog coupées en rondelles (facultatif)
8 c. à table de sirop d'érable
2 tasses de mozzarella râpé
4 à 8 oeufs
Beurre

Instructions:
Préchauffer le four à 475 F.
Chauffer une grande poêle anti-adhésive à feu mi-fort. Mettre le bacon en morceaux et cuire 1 minute.
Ajouter les pommes de terre, l'oignon et les saucisses.
Cuire en remuant jusqu'à ce que le bacon soit croustillant et les pommes de terre dorées.
Retirer de la poêle et mettre sur des papiers absorbants pour éponger l'excès de gras.
Essuyer la poêle et réserver.
Disposer le mélange entre 4 plats individuels allant au four.
Verser 2 c. à table de sirop d'érable sur chaque portion et remuer.
Garnir de mozzarella râpé et mettre au four de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce

que le fromage soit fondu et légèrement doré.
Entre-temps, fondre un peu de beurre dans la poêle et y faire cuire les oeufs (1 à 2 par personne).
Retirer les plats du four et déposer 1 ou 2 oeufs sur sur chaque portion.

Servir avec des rôties et un bon café.