

CASSEROLE DE PAIN

Avoir suffisamment de pain sec peut parfois être l'opportunité d'avoir un repas complet, facile à faire et prêt en 30 minutes !

 3 - 4 personnes

Ingrédients

- 300 g de pain
- 300 g de brocoli
- 1 petit oignon
- 3 gousses d'ail
- 400 g de sauce tomate
- 4 oeufs
- du fromage
- de l'huile d'olive

Méthode

Dans une poêle qui passe au four (ou une casserole), faire revenir les oignons et l'ail dans un généreux fond d'huile d'olive. Si vous n'aimez pas trop l'ail, faites revenir les gousses simplement coupées en deux puis retirez-les.

Ajouter le brocoli, préalablement détaillé en morceaux. Cuire jusqu'à ce qu'il s'attendrisse mais sans perdre son vert vif.

Ajouter le pain en petits morceaux, la sauce tomate, quelques herbes, sel, poivre.

Creuser 4 petits puits à l'aide du dos d'une cuillère, y casser les oeufs individuellement.

Recouvrir de fromage râpé pour gratiner.

Enfourner 5 minutes à 200°C (surveiller la cuisson des oeufs, ils sont meilleurs coulants).

Pour une version sans four, couvrir et laisser sur feu doux jusqu'à la cuisson désirée



Sec ou très sec ?

Cette recette peut être faite avec le pain de la veille tout comme le pain d'il y a trois mois ! Si votre pain est très sec (dur), laissez-le tremper un peu dans de l'eau, du bouillon ou du vin blanc. Cette étape peut se faire jusqu'à 24h à l'avance, imbitez simplement le pain pendant 10 minutes puis enlevez le liquide et laissez au réfrigérateur dans un récipient couvert. Si vous laissez trop de liquide, le pain risquerait de perdre sa texture.