



Cuisiner sans gluten avec Cristynn de ma maison à la vôtre



CATÉGORIE

Déjeuner

QTÉ DE PERSONNES

4

TEMPS PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

25 minutes

TOTAL

40 minutes

POÊLÉE SANS GLUTEN AUX 3 VIANDES

Niveau de difficulté : Moyen

INGRÉDIENTS :

- 4 pommes de terre pelées et coupées en cube
- 1 oignon tranché en languettes
- 1 cuil à soupe d'huile
- 1 saucisse chorizo
- 8 tranches de bacon ou quantité désirée sans gluten (ex : Nos compliments)
- 4 tranches de jambon Chef Georges ou autre sans gluten
- Fromage mozzarella ou tout autre sorte à râper que vous avez sous la main
- 1 à 2 œufs par personne
- Sel et poivre

*Bon
Appétit*

MÉTHODE :

Étape 1 : Peler les pommes de terre et les couper en cubes et les faire frire dans l'huile canola

Étape 2 : Trancher l'oignon en languettes

Étape 3 : Enelever la couche du boyau du chorizo et trancher en morceaux en demi-lune

Étape 4 : Couper votre bacon en morceaux de 1 pouce et faire cuire dans la poêle. Éponger dans un essuie-tout

Étape 5 : Faire revenir les oignons dans 1 cuil à soupe d'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter les viandes pour les réchauffer

Étape 6 : Transférer dans un poêlon qui va au four et ajouter les patates et le fromage en quantité désirée

Étape 7 : Mettre le tout au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Étape 8 : Pendant ce temps faire cuire vos œufs à votre goût, sel et poivre

CONSEIL SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Attention au chorizo, au jambon et au bacon, il faut vous assurer qu'il est sans gluten. Ils ne le sont pas tous