



Casserole matinale pour gros appétit

- 1 lb de saucisses à déjeuner Vitto G'Morn'n (porc)**
- 3 tasses de pommes de terres râpées, égouttées et tassées**
- ¼ de tasse de beurre fondu**
- 1 ¾ tasses de cheddar doux râpé**
- ½ tasse d'oignons hachés**
- ½ tasse de poivron vert haché**
- 1 lb de fromage cottage à petits grains**
- 6 œufs très gros**



Préchauffer le four à 375°. Mettre les saucisses de porc à déjeuner Vitto G'Morn'n dans une poêle à frire grande et profonde. Cuire à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elles soient dorées uniformément. Égoutter, déchiqueter et mettre en attente. Mélanger ensemble les pommes de terre râpées et le beurre. Tapiser le fond et les bords d'un plat de cuisson avec le mélange de pommes de terre. Combiner les saucisses, le cheddar, l'oignon, le poivron, le fromage cottage et les œufs; verser ce mélange dans le plat de cuisson. Cuire 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent piqué au centre de la casserole ressorte sec. Laisser refroidir 5 minutes avant de servir.

Donne 2 portions.