

TORTILLA BACON-ÉRABLE

Nombre de portions : 25
Poids après cuisson : 5752 g
Poids d'une portion : 230 g

INGRÉDIENTS

3000 g de pommes de terre épluchées et coupées en rondelles d'environ 3 mm d'épaisseur

900 g de bacon coupé en lardons
350 g d'oignons ciselés
50 g d'ail haché

48 œufs battus
360 ml / 120 g d'oignons verts ciselés
350 ml de sirop d'érable
30 ml / 35 g de sel
4.5 ml / 2.2 g de poivre

MÉTHODE

1. Cuire au four à 175 °C (350 °F) dans une insertion chemisée d'un papier parchemin environ 15 minutes.
2. Fouetter.
3. Verser sur le mélange de pommes de terre.
4. Cuire au four à 175 °C (350 °F) environ 25 minutes.

Saviez-vous que...

Il est facile de remplacer le babeurre dans vos recettes de pâtisserie à l'aide d'un mélange moitié/moitié composé de lait et de yogourt, que vous aurez laissé reposer 5 minutes avant de l'utiliser.

