



Sugar Shack Maple Sausage Breakfast Bake

with Buttered Panko Crust

Sugar Shack

40 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 400°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, large bowl, whisk, large non-stick pan, 8x8-inch baking dish

Ingredients

	2 Person
Egg	2
Italian Pork Sausage, uncased	250 g
Brioche Bun	2
Maple Syrup	2 tbsp
Green Bell Pepper	200 g
Milk	237 ml
Panko	½ cup
Shallot	50 g
White Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Hot Sauce 🌶️	2 tbsp
Unsalted Butter*	2 tbsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Prep and cook sausage

Core, then cut **pepper** into ¼-inch pieces. Peel, then thinly slice **shallot**. Heat a large non-stick pan over medium-high heat. When hot, add **1 tbsp oil**, then **sausage, peppers** and **shallots**. Cook, breaking up **sausage** into smaller pieces until no pink remains, 5-6 min.** Season with **salt** and **pepper**.



Assemble breakfast bake

Melt **2 tbsp butter** in a medium microwavable bowl. Add **panko** to **melted butter**, then toss to coat. Add **cubed buns** to the prepared baking dish. Scatter **sausage mixture** over top, then carefully pour over **egg mixture**. Sprinkle with **buttered panko**.



Finish prep

While **sausage** cooks, grease an 8x8-inch baking dish. Halve, then cut **buns** into 1-inch pieces. Add **milk, maple syrup, eggs** and **cheese** to a large bowl. Season with **salt** and **pepper**, then whisk to combine.



Bake and serve

Bake in the **middle** of the oven until puffed and golden-brown, 20-25 min. Allow **breakfast bake** to cool slightly before serving, 3-5 min. Once cooled, divide between plates, then drizzle **hot sauce** over top.

Casserole déjeuner de saucisse à l'érable façon cabane à sucre

avec croûte de chapelure panko au beurre

Cabane à sucre 40 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 205 °C (400 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	2 personnes
Œuf	2
Saucisse italienne au porc, sans boyau	250 g
Pain brioché	2
Sirop d'érable	2 c. à soupe
Poivron vert	200 g
Lait	237 ml
Chapelure panko	½ tasse
Échalote	50 g
Cheddar blanc, râpé	½ tasse
Sauce piquante 🍷	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Huile*	

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer et faire cuire la saucisse

Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler l'**échalote**, puis l'émincer. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis la **saucisse**, les **poivrons** et les **échalotes**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**. **Saler et poivrer**.



3 Assembler la casserole déjeuner

Faire fondre **2 c. à soupe de beurre** dans un bol moyen allant au micro-ondes. Ajouter la **chapelure au beurre fondu**, puis remuer pour l'enrober. Disposer les **cubes de pain** dans le plat de cuisson préparé. Disperser le **mélange à la saucisse** sur le dessus, puis verser le **mélange aux œufs**. Parsemer de **chapelure au beurre**.



2 Terminer la préparation

Pendant que la **saucisse** cuit, graisser un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po). Couper les **pains** en deux, puis en morceaux de 2,5 cm (1 po). Dans un grand bol, ajouter le **lait**, le **sirop d'érable**, les **œufs** et le **fromage**. **Saler et poivrer**, puis mélanger en fouettant.



4 Faire cuire et servir

Faire cuire au **centre** du four de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le **mélange** soit gonflé et doré. Laisser la **casserole déjeuner** refroidir de 3 à 5 minutes avant de servir. Répartir la **casserole** dans les assiettes et arroser de **sauce piquante**.