

BREAKFAST CROISSANT WITH BACON AND EGG

INGRÉDIENTS pour 5 croissants

5 pièces	25956 Croissant beurre, tout juste sortis du four
5 pièces	Œufs entiers, battus et assaisonnés
10 tranches	Lard
5 tranches	Cheddar fondant
25 grammes	Jeunes pousses d'épinards, lavées
	Sel et poivre selon les goûts
	Cerfeuil pour décorer

PRÉPARATION

Faire cuire et laisser refroidir les croissants au beurre selon les indications, puis les couper dans la longueur.

Faire dorer le lard dans une poêle sans ajout de matière grasse jusqu'à ce qu'il soit croustillant; réserver au chaud.

Faire cuire les œufs battus dans la poêle avec un peu de beurre en mélangeant de temps en temps; réserver au chaud.

Garnir les croissants d'épinards, de lard grillé et d'œufs. Pour finir, répartir les tranches de cheddar sur les œufs et faire légèrement fondre le fromage en plaçant les croissants garnis sous la salamandre préchauffée.

Décorer de cerfeuil, rectifier l'assaisonnement et servir.

