

ENTRÉES SURPRISES !



OEUFS BROUILLÉS au BACON, GARLIC BREAD

Un classique des petits déjeuners anglais



INGRÉDIENTS

(4 personnes)
Préparation 10 minutes

- 4 oeufs
- 10 cl de crème liquide
- 4 tranches de bacon
- Pain (baguette ou pain de mie ou muffins)
- 10 g d'algues en paillettes (vertes, brunes, rouges)
- Sel, poivre de mer
- Facultatif : vinaigre balsamique gélifié

La sauce garlic :

- 100 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 caïeux d'ail pressés
- 1 cuillère à café de paillettes d'algues.

PRÉPARATION de la SAUCE

- Mélanger le tout, garnir les tartines et les passer au four pour imprégner le pain.

PRÉPARATION

- Casser les œufs dans une jatte, ajouter la crème et les algues pour les réhydrater pendant 10 minutes. Saler, poivrer.
- Faire chauffer une poêle avec un morceau de beurre, y faire revenir le bacon et réserver.
- Verser le contenu de la jatte dans la poêle, remuer à la fourchette pour obtenir la cuisson désirée.
- Sur une assiette déposer les œufs brouillés sur le pain toasté imprégné de sauce garlic, la tranche de bacon et un peu de salade.



NOTRE AVIS

Le vinaigre balsamique gélifié et râpé rehaussera le goût des œufs brouillés et apportera une petite note colorée.

Recette : Hubert Grall

Mise en page : Claudine Robichon