

Brunch création

PRÉPARATION 15 MIN | CUISSON 10 MIN | COÛT ★ | DIFFICULTÉ ★

→ UNE RECETTE PARFAITEMENT RÉGRESSIVE QU'IL EST BON DE SE CONCOCTER UN DIMANCHE MATIN QUAND ON S'ACCORDE UN PEU DE TEMPS POUR UN PETIT DÉJEUNER OU UN BRUNCH COMME ON LES AIME.

1 Déposez délicatement les œufs dans une casserole d'eau froide. Portez à ébullition et faites cuire 3 min. Égouttez les œufs mollets et mettez-les sous l'eau froide pour enlever la coquille.

2 Lavez et séchez les tomates, coupez-les en quatre, ôtez les graines et coupez la chair en petits dés. Lavez et séchez les pousses d'épinard.

3 Mettez l'huile à chauffer dans une poêle. Faites frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit presque croustillant et mettez-le sur un papier absorbant.

4 Toastez les tranches de pain de mie dans le grille-pain, tartinez-les généreusement de fromage frais, poivrez et saupoudrez de pignons de pin. Recouvrez de pousses d'épinard puis de dés de tomate. Ajoutez le bacon et déposez l'œuf mollet sur le dessus. Poivrez, salez et servez aussitôt.

Les ingrédients pour 4 personnes

4 œufs
2 tomates
1 poignée de jeunes pousses d'épinard
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
8 tranches de bacon
4 tranches de pain de mie complet
« spécial sandwich »
50 g de fromage frais (type Saint-Môret)
2 cuil. à soupe de pignons de pin
sel et poivre

la botte secrète d'aude et leslie

Pensez à remplacer les tomates fraîches par des tomates séchées. Un délice ! Sachez que vous pouvez les trouver chez les traiteurs italiens ou en bocal dans les rayons spécialisés des supermarchés.