

Pain Toast aux Oeufs et Bacon Grillé

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- OEUF(S) 4
- CRÈME FRAÎCHE 2 c à soupe
- PAIN TOAST 4 tranches
- BEURRE À TARTINER
- LARD PETIT DEJEUNER 4 tranches
- FROMAGE FONDU 2-4 tranches (cheddar)
- ASSORTIMENT DE SALADES
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Cassez les œufs dans deux plats creux (2 œufs par plat). Salez, poivrez et ajoutez la crème. Mélangez pour obtenir une omelette homogène.
- Beurrez les tranches de pain toast d'un côté.
- Dans une grande poêle, faites griller le lard sur les deux faces. Réservez.
- Dans la même poêle, faites cuire doucement l'omelette. Lorsqu'elle commence à se saisir, déposez 2 tranches de pain toast côte à côte, face beurrée vers le dessus.
- Retournez, à l'aide d'une grande spatule, délicatement l'omelette et replacez-la dans la poêle chaude avec le pain toast beurré en dessous.
- Rabattez les bords de l'omelette sur le pain. Déposez le bacon grillé et une ou deux tranches de fromage fondu. Poivrez.
- Fermez le tout en rabattant les tranches de pain toast l'une sur l'autre et laissez griller le pain encore quelques instants sur chaque face.
- Répétez les opérations avec l'autre omelette et les autres tranches de pain.
- Servez-les accompagnés de salade.

