



Les plats principaux

Autre

Toast au Passendale avec pancetta et oeuf de caille

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes pancetta
4 tranches Passendale (Classic)
1 pain pour toast
ketchup
1 petit ravier de cresson
4 œufs de caille
1 oignon rouge
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuire la pancetta dans une poêle antiadhésive ou au gril sur du papier de cuisson. Couper l'oignon rouge en fines rondelles.

Couper 4 tranches épaisses de pain pour toast et les passer au gril. Assaisonner en ajoutant sel et poivre. Cuire les œufs de caille sur le plat.

Garnir le toast de pancetta cuite et ajouter par-dessus une tranche de Passendale. Passer le tout au gril, jusqu'à ce que le fromage commence à fondre légèrement.

Ensuite, déposer l'œuf de caille cuit par-dessus avec quelques rondelles d'oignon rouge et un peu de cresson. Garnir avec une pointe de ketchup.

Cette recette avec des ingrédients belges vous est proposée par [Bien de chez](#).



Recommandé par

**BIEN
DECHEZ
NOUS**