



Les plats principaux

Gaufres toastées avec œuf, lardon et fromage

Pour 2 personnes.

Ingrédients

4 gaufres grille-pain (surgelés)
4 tranches de lard petit déjeuner
2 tranches cheddar
poignée rucola
2 portobellos
2 œufs
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C et cuisez les portobellos 15 minutes. Les 2 dernières minutes grillez aussi les gaufres dans le four.

Cuisez le lard petit déjeuner dans une poêle pour qu'il soit croquant. Cuisez-y ensuite les œufs sur le plat.

Répartissez la roquette sur la moitié des gaufres. Garnissez-les avec les portobellos, la fromage fondu, le lard et l'œuf. Fermez avec les autres gaufres et servez immédiatement.

Conseil:

Déposez le fromage directement sur le lard chaud pour qu'il fonde joliment.

