

Le sandwich-qui-impressionne-au-brunch

Œuf, Avocat, Bacon,

Méthode de travail

Chauffez une poêle à feu moyen et cuisez le lard petit-déjeuner jusqu'à ce qu'il soit délicieusement croustillant. Écrasez le demi avocat à la fourchette dans un bol. Assaisonnez avec une pincée de sel et de poivre noir.

Tartinez une tranche de Waldkorn® Classic de spread d'avocat et posez le lard croustillant pardessus.

Cuisez maintenant un œuf sur le plat, posez-le sur la tartine et poudrez-le d'une pincée de sel et poivre noir. Terminez avec le persil. Posez la deuxième tranche de pain dessus, pressez légèrement, coupez la tartine en deux et dégustez-la !

Ingrédients (1 personne)

- 2 tranches Waldkorn® Classic
- 2 tranches de lard petit-déjeuner
- 1 demi avocat, spread
- 1 œuf
- peterselie
- poivre noire
- sel

10 - 20 minutes