



Tartine gourmande

🔗 [Ciboulette](#), [Salade de blé](#), [Tomate](#), [Jambon](#), [Œuf](#), [Fromage](#),

Méthode de travail

Mélangez la moutarde et la moitié de la ciboulette à 15 g de beurre, et tartinez-en la tranche de Waldkorn®. Posez la tranche sur une assiette et répartissez dessus la mâche et la tomate. Posez par-dessus le jambon cuit. Cuisez les oeufs avec le reste de beurre. Poivrez et salez. Faites glisser les oeufs au plat sur le jambon et saupoudrez de fromage râpé. Décorez avec le reste de ciboulette.

Ingrédients (1 personne)

- 1 c.à.c. de moutarde
- 2 c.à.s. de ciboulette fraîche, finement ciselée
- 30 g de beurre doux
- 1 tranche de pain Waldkorn® Heritage
- salade de blé (mâche)
- 1 tomate
- 1 tranche de jambon cuit
- 1 œuf de ferme
- poivre et sel
- 50 g de fromage jeune

🕒 10 - 20 minutes