



RECETTE RELÂCHE AVEC LES ENFANTS

Croissant déjeuner



- 1 paquet de croissants congelés Au Pain Doré

Mélange: (pour 4 portions)

- 4 croissants
- 8 œufs
- 1 c à soupe de beurre
- 2 c à soupe de ciboulette fraîche hachée
- 1½ tasse de roquette
- Fromage au choix; mozzarella, chèvre, emmental, etc.
- Sel et poivre

Préparation :

- Placer les croissants sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Laisser dégeler 15 minutes puis enfourner.
- Cuire à 350°F de 15 à 20 minutes ou jusqu'à l'obtention de croissants dorés.
- Laisser refroidir.
- Couper les croissants en deux sur l'épaisseur.
- Dans un bol, fouetter les œufs avec la ciboulette. Saler et poivrer.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre à feu moyen. Verser les œufs et remuer de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient pris.
- Garnir la base des croissants de roquette, d'œufs brouillés et de fromage.
- Refermer avec le dessus des croissants.
- Servir.

Astuce enfants: 🐣

À la place des croissants congelés, vous pouvez utiliser nos croissants frais. Vous aurez une étape de moins à faire.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !