



RECETTE COUP DE COEUR Tartine œuf poché à l'érable



- 1 tranche de pain à l'érable Au Pain Doré
- 1 tranche de fromage Oka
- 1 œuf poché
- Sirop d'érable

Préparation :

- Sur la cuisinière: verser 3 po (8 cm) d'eau dans une casserole. Chauffer jusqu'à ce que l'eau mijote lentement. Casser l'œuf froid dans un petit bol ou une soucoupe. Faire glisser l'œuf délicatement dans l'eau. Cuire dans l'eau à peine mijotante jusqu'à ce que le blanc soit pris et que le jaune soit cuit jusqu'à la cuisson désirée, de 3 à 5 minutes. Retirer l'œuf à l'aide d'une cuillère perforée et bien égoutter.
- Faire griller une tranche de pain à l'érable.
- Sur la tranche de pain grillée mettre la tranche de fromage Oka, l'œuf poché et couvrir avec un filet de sirop d'érable.
- Servir.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !

© 2021 BD APD inc.

Coup de cœur d'Alex:

Cette recette délicieuse est très souvent ma recommandation préférée aux clients qui veulent essayer quelque chose de nouveau pour le brunch avec un de nos pains du temps des sucres. Ils adorent et j'ai toujours des bons commentaires!