



RECETTE COUP DE COEUR Danoise salée



- 6 danoises congelées Au Pain Doré
- 6 œufs au plat
- 250ml de crème fraîche
- 250g de jambon
- Fromage râpé
- Ciboulette
- Sel et poivre

Préparation :

- Sur une plaque à biscuit muni d'un papier parchemin, disposez les danoises puis laissez décongeler 45 min.
- Creusez ensuite le centre de la danoise avec le dos d'une cuillère ou avec les mains pour créer un rebord (cela évitera que la garniture s'échappe).
- Cuire à 350°F pendant 20 min.
- À la sortie du four remplir le centre avec la crème fraîche, le jambon, l'œuf au plat et le fromage.
- Remettre au four quelques minutes, le temps que le fromage soit grillé.
- Garnir de quelques brins de ciboulette, sel et poivre.
- Servir.

Coup de cœur de **Maeva**:

Chez Au Pain Doré depuis 10 ans. Vous pouvez la saluer à notre boutique des Cours Mont-Royal.

Cette recette est toujours la gagnante pour un brunch inhabituel! C'est une belle variation de recette salée avec une danoise. Les commentaires des clients sont toujours très positifs!

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !