



Idee déjeuner

RECETTE SEMAINE DE RELÂCHE

Croissant œuf, tomates, champignons



- *1 croissant Au Pain Doré*
- *1 œuf au plat*
- *Beurre*
- *Petites tomates cerises*
- *Champignons*
- *Salade Mesclun*
- *Sel et poivre*

Préparation :

- Beurrez une petite poêle. Faites chauffer sur feu moyen.
- Lorsque le beurre est fondu, cassez délicatement l'œuf dans la poêle sans crever le jaune. Ajoutez du sel et du poivre.
- Laissez cuire 2 à 3 minutes en étalant légèrement le blanc avec une spatule.
- Mettez l'œuf de côté dans une assiette.
- Remettez un peu de beurre dans la même poêle et faites revenir les champignons quelques minutes.
- Coupez le croissant en deux.
- Étalez un peu de beurre à l'intérieur du croissant.
- Déposez l'œuf, les champignons, les tomates cerises et finissez avec la salade.
- Servez.

Astuce enfants 🐣

Pour une version enfants, vous pouvez servir avec des œufs brouillés. Achetez le paquet de 6 croissants congelés à l'avance pour toujours en avoir à portée de la main.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !