



TRANSGOURMET



INGRÉDIENTS

- 3 tortillas
- 50g de champignons de Paris
- 2 tranches de jambon Prince de Paris
- 20g d'emmental râpé
- 6 tranches de bacon
- 3 œufs
- Poivre



TORTILLA DE BLÉ FAÇON COMPLÈTE BRETONNE

Convives
1

Préparation
10 min

Cuisson
10 min

OEUF MOLLET

Faire cuire les oeufs dans l'eau bouillante en fonction de la taille de l'oeuf pendant 6 minutes. Les oeufs ne doivent pas être placés froids dans l'eau bouillante. Il est nécessaire d'attendre que les oeufs soient à température ambiante pour les cuire.

MONTAGE ET FINITIONS

Parsemer les tortillas d'emmental râpé.
Ajouter les champignons crus coupés en fines tranches.
Beurrer la poêle et poêler la tortilla jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
Ajouter une demi tranche de jambon dans chaque tortilla.
Faire cuire les oeufs mollets, les couper en deux et les déposer à plat dans la tortilla.
Faire dorer le bacon au four et l'ajouter à la tortilla.
La tortilla peut être accompagnée d'un jaune d'oeuf cru.
Ajouter du poivre.

Recette réalisée par
CHRISTOPHE ADAM

Chef au Dépôt Légal

6 rue des Petits Champs
75002 PARIS



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr