



RECETTE COUP DE COEUR Croissant Brunch



- 1 croissant frais ou congelé Au Pain Doré
- 1 œuf
- 100g de champignons tranchés
- 2 tranches de bacon
- Beurre
- Sirop d'érable
- Sel et poivre
- Verdure

Préparation :

- Beurrez une petite poêle. Faire chauffer sur feu moyen.
- Lorsque le beurre est fondu, cassez délicatement l'œuf dans la poêle sans crever le jaune. Sel et poivre.
- Laissez cuire 2 ou 3 minutes en étalant légèrement le blanc avec une spatule. Faire glisser avec une spatule l'œuf sur une petite assiette. Réservez.
- Dans la même poêle faire fondre un peu de beurre. Faire revenir les champignons 2 à 3 minutes. Réservez.
- Faire cuire les tranches de bacon dans un papier absorbant au micro-ondes 2 minutes. Faire tremper dans le sirop d'érable quelques minutes. Réservez.

Montage :

- Tranchez le croissant en deux sur la longueur.
- Étalez les champignons, le bacon, un peu de verdure et l'œuf au plat.
- Servir.

Coup de cœur de **Lorna**:

Responsable de la nouvelle boutique à la station McGill

Cette recette me vient de ma grand-mère. C'était toujours notre plat préféré au brunch du dimanche. La touche de sirop d'érable avec le bacon s'est rajouté à ma venue au Québec.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !