BRIOCHE TRANCHÉE BREAKFAST

2 personnes15 minutesEasy

Ingredients

- 6 tranches de Brioche en Tranches
- 6 fines tranches de poitrine fumée
- 1 œuf dur
- 1 tomate
- Mayonnaise
- Ciboulette

Preparation

Dans un bol, écraser l'œuf dur et le mélanger avec de la mayonnaise et un peu de ciboulette coupée finement.

Faire cuire les tranches de poitrine fumée quelques minutes à la poêle afin qu'elles deviennent légèrement croustillantes.

Toaster les tranches de Brioche en Tranches et sur une 1ère tranche, étaler une couche épaisse du mélange œuf-mayonnaise.

Recouvrir avec une 2ème tranche et la tartiner d'une fine couche de mayonnaise. Y disposer les rondelles de tomates et par-dessus, les tranches de poitrine fumée grillées. Recouvrir avec une 3ème tranche.

Couper le tout en 2 dans le sens de la diagonale et maintenir chaque partie avec un petit pic en bois.