

# BRIOCHE TRANCHÉE BREAKFAST

2 personnes

15 minutes

Easy

---

## 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.

---

