

SANDWICH-DÉJEUNER

4 personnes11 minutesEasy

Ingredients

- 8 tranches de Brioche en Tranches
- 8 tranches de Cheddar
- 8 oeufs
- 8 tranches de lard
- 4 noisette de beurre
- 2 c. à café de sauce Siracha

Preparation

Cassez les œufs dans un saladier, salez, poivrez et ajoutez une noisette de beurre si vous le souhaitez.

Fouettez le tout à la fourchette. Faites toaster les tranches de brioche dans une poêle avec une noix de beurre 30 secondes de chaque côté sur feu moyen. Elles doivent être bien dorées. chauffer une poêle avec le reste de beurre.

Versez les œufs battus et faites cuire 1 minute sur feu moyen en mélangeant délicatement à la spatule. Débarrassez sur une assiette.

Gardez la même poêle et faites cuire le lard 1 minute de chaque côté sur feu vif. Il doit devenir presque croustillant. Débarrassez ensuite sur une feuille de papier essuie-tout.

Déposez les tranches de cheddar sur une tranche de brioche. Ajoutez ensuite les œufs brouillés, les tranches de lard et refermez le sandwich avec la seconde tranche de brioche. Selon vos goûts, ajoutez un peu de sauce piquante sur le dessus du sandwich, c'est prêt

