

# Bateaux déjeuner aux œufs, bacon et fromage

- Pain, œuf, bacon et fromage... pour faire des bateaux à déjeuner de champion!



PRÉPARATION  
5 MIN

CUISSON  
20 MIN

TEMPS TOTAL  
25 MIN

PORTIONS  
4

## Ingrédients :

- 1 pain baguette coupé dans le sens de la longueur, puis dans le sens de la largeur (4 morceaux)
- 1 cuillère à thé d'huile d'olive
- 2 tranches de bacon coupées en morceaux de 1/2 pouce
- 4 œufs battus
- Sel et poivre (au goût)
- 2 tasses (500 ml) de fromage cheddar râpés
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche
- Un peu de salsa pour garnir (optionnel)

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
2. Badigeonner les morceaux de pain d'huile d'olive.
3. Mettre vos pains au four pour 5 à 10 minutes, dépendamment de comment vous les préférez.
4. Faites cuire le bacon dans une casserole. Retirer le bacon et conserver le gras.
5. Faites brouiller les œufs dans le gras de bacon. Assaisonner de sel et de poivre.
6. Saupoudrer les pains de fromage. Ajouter les œufs et le bacon. Remettre un peu de fromage.
7. Mettre au four pour 4 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
8. Servir avec de la coriandre fraîche et de la salsa (optionnel).

*Vous ne savez plus quoi manger pour déjeuner. Essayez ces délicieux bateaux garnis d'œufs, bacon et fromage... À manger sur sa terrasse le matin!*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)