

LE BACON CLUB *Sandwich*





Préparation : 15 min



Cuisson : 10 min



Pour : 1 personne

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de bacon de volaille
- 3 tranches de pain de mie
- 1 tomate
- 1 œuf
- De la salade laitue
- 2 c.à.s. de mayonnaise

PRÉPARATION

- Préparez votre oeuf dur : plongez l'oeuf délicatement dans l'eau bouillante et laissez-le cuire pendant environ 10 minutes. Laissez le refroidir.
- Dans une poêle bien chaude, faites dorer les tranches de bacon de volaille environ 3 minutes en les retournant régulièrement.
- Pendant ce temps, toastez légèrement vos tranches de pain de mie.
- Coupez la tomate en rondelles fines puis une fois votre oeuf dur refroidi, coupez le également en rondelles.
- Pour dresser votre Bacon Club Sandwich :
 - Sur la première tranche de pain de mie, étalez un peu de mayonnaise puis disposez un peu de salade et 2 tranches de bacon .
 - Recouvrez de la deuxième tranche de pain de mie, étalez encore un peu de mayonnaise puis disposez les rondelles de tomates et d'oeuf dur, les 2 tranches de bacon restantes.
 - Recouvrez de la troisième tranche de pain de mie et pressez votre club sandwich avec le paume. Maintenez votre sandwich avec des cure-dents et coupez le en diagonale.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM