

TRADITIONNEL PETIT-DÉJEUNER ANGLAIS «FULL ENGLISH BREAKFAST»

Pascal Lemort

- ▶ Eplucher et laver les pommes de terre, les râper et ajouter la farine, le sel et le poivre.
- ▶ Former des galettes. Cuire à la poêle et dorer de chaque côté. Finir au four à 180°.
- ▶ Laver et escaloper les champignons
- ▶ Faire cuire la saucisse pendant 5 minutes dans une poêle. L'ajouter aux galettes.
- ▶ Faire griller la tranche de poitrine ou le bacon dans le même poêle. Ajouter à la saucisse et aux galettes.
- ▶ Marquer d'une croix la tomate e la cuire avec la saucisse, galettes et bacon.
- ▶ Eteindre le four et tenir le tout au chaud.
- ▶ Cuire les champignons dans la poêle 7 mn. Saler et poivrer.
- ▶ Mettre à chauffer les haricots.
- ▶ Toaster les tranches de pain de mie.
- ▶ Frire dans une huile chaude les œufs et ensuite le persil. Mettre sur papier absorbant.
- ▶ Dresser sur assiette chaude.



[INGREDIENTS]



2 saucisses de porc
1 tomate
1 tranche de bacon ou de poitrine fumée
1 pomme de terre (80 gr)
110 g de champignons de Paris
200 g de Baked Beans »
(Haricots blancs à la sauce tomate)
1 œuf
2 tranches de pain de mie
Persil en brin
Sel et poivre
40 g de farine



Toute la difficulté de ce plat réside dans le timing. Tout doit être prêt en même temps et servi chaud. Par conséquent, utiliser le four pour garder les ingrédients au chaud et n'oubliez pas de cuire l'œuf et le pain en dernier.

