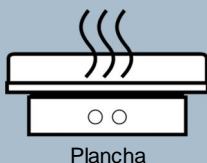
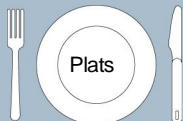


# English muffin eggs and bacon

Un muffin anglais, garni de tomate, concombre frais, oeuf sur le plat, lanières de bacon et cheddar fondu.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le muffin et les lamelles de bacon.

Préparer et laver la salade, réserver au frais.

Mettre le cheddar au bain-marie.

Laver et couper en tranche la tomate et le concombre, réserver au frais.

## Mise en oeuvre

Trancher en deux le pain.

A la commande, toaster légèrement le muffin dans un toasteur ou sous la salamandre coté mie.

Sur la plancha ou dans une poêle chaude légèrement huilée, cuire un oeuf au plat et réchauffer les tranches de bacon.

Badigeonner sur la base du pain le ketchup et ajouter dans l'ordre :

- Les tranches de concombre
- Les tranches de tomate
- L'oeuf au plat
- Les lamelles de bacon
- Le cheddar chaud

Refermer avec le chapeau du muffin.

Servir avec une salade et la sauce ranch.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MUFFINS ANGLAIS	6255	1 pces
BACON EN TRANCHES	7670	15 g
KETCHUP CLASSIQUE - SOUPLE	6687	10 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	10 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE	6878	10 g
Oeuf		1 pces
Tomates fraîches		10 g
Concombre		10 g
Mesclun poche 1 kg		30 g