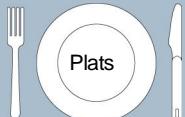
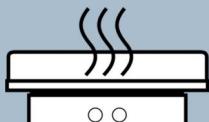


Brunch platter



Plats



Plancha



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MUFFINS ANGLAIS	6255	1 pces
SAUCISSE PUR BOEUF GRILL	7898	1 Kg
KETCHUP TOP DOWN 800 ML	6816	20 g
BAKED BEANS	6703	60 g
BACON EN TRANCHES	7670	15 g
SAUCE WORCESTERSHIRE HEINZ	6814	5 ml
ASSAISONNEMENT CAJUN SPECIAL VOLAILL	7591	2 g
Roquette		0.01 pces
Champignons de Paris		70 g
Tomates grappes		60 g
Oeuf		2 pces

Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif la saucisse de bœuf, l'English muffin et le bacon.

Laver et émincer les champignons de Paris.

Laver et couper la tomate en deux.

La soupeoudrer d'épices cajun et la faire cuire à 180° environ 15 minutes.

Mettre au bain-marie les Baked beans.

Dans une sauteuse ou une casserole avec un peu d'huile d'olive, faire sauter les champignons à feu doux pendant environ 10 minutes puis ajouter un trait de sauce Anglaise et débarrasser au bain-marie.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude légèrement huilée, réchauffer les saucisses en les colorant.

Réaliser deux œufs aux plats sur la plancha.

Couper en deux l'English muffin et le toaster.

Réchauffer sur une plancha chaude les tranches de bacon environ 1 minute puis dresser l'assiette.

- Les œufs aux plats
- La saucisse de bœuf
- Les tomates cuient au four
- Les Baked beans chauds ainsi que les champignons
- La roquette
- Une touche de Ketchup