



Brunch platter

Oeufs sur le plat, tranches de bacon, saucisse grill, baked beans, tomates, champignons aux épices cajun, accompagnés de ketchup.



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 soupoudrer 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 feux 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 oeufs 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 oeufs aux plats
- La saucisse de bœuf
- Les tomates cuites au four
- Les Baked beans chauds ainsi que les champignons
- La roquette
- Une touche de Ketchup

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