

Four

# Avocat oeuf cocotte

Demi avocat garni d'un oeuf de caille et gratiné avec miettes de bacon et fromage assaisonné de Redhot original.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les avocats, le bacon rôti et le fromage mex.




## Mise en oeuvre

Toaster le pain de mie et le couper en 3/4 languettes.

Casser les oeufs de caille dans chaque demi avocat, ajouter le fromage mex et le bacon rôti.

Faire gratiner au four ou sous la salamandre 4/5 minutes environ.

Ajouter un trait de Redhot original et dresser avec le persil haché et le pain de mie.

| Ingrédients                   |   | Code SDV | Poids Net |
|-------------------------------|---|----------|-----------|
| CUBES AVOCAT PEROU            |    | 8015     | 80 g      |
| BACON EN TRANCHES             |  | 7670     | 15 g      |
| MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA |  | 7129     | 10 g      |
| SAUCE REDHOT ORIGINAL         |   | 6806     | 3 g       |
| Topinambours                  |   |          | 2 pces    |
| Pain de mie                   |   |          | 1 pces    |