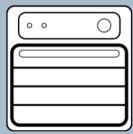


Avocat oeuf cocotte

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



Entrée



Four



© Photos SDV 2017

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 œufs 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