

SANDWICH BRIOCHÉ GOURMAND

3 personnes 25 minutes Easy

Ingredients

- 12 tranches de Brioche en tranches
- 2 avocats, tranchés
- Laitue
- 4 tomates, tranchées
- 4 œufs
- 6 tranches de bacon
- Sel et poivre au goût

Preparation

- 1- Faire bouillir les œufs, puis les écaler et les trancher.
 - 2- Cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant, puis le placer sur du papier absorbant pour éliminer l'excès de graisse.
 - 3- Trancher les avocats et les tomates.
 - 4- Laver et sécher les feuilles de laitue.
 - 5- Placer 4 tranches de brioche sur une surface propre.
 - 6- Ajouter une couche de laitue et de tranches de tomate.
 - 7- Placer une autre tranche de brioche sur la première couche. Ajouter des tranches d'avocat et des tranches de bacon. Assaisonner de sel et de poivre selon votre goût.
 - 8- Placer la dernière tranche de brioche sur la deuxième couche. Ajouter une dernière couche de laitue et des tranches d'œufs durs.
 - 9- Recouvrir avec la dernière tranche de brioche pour compléter le sandwich. Disposer les morceaux de sandwich sur un plat et servir immédiatement.
-

