

BAGEL CRISPY EGG

4 personnes 15 minutes facile

Ingrédients

- 4 Brioch'Bagels 2 Sésames
- 4 œufs
- 1 avocat
- 1 petite échalote
- 120g de tomates cerises
- 4 c. à soupe de parmesan râpé
- 4 c. à soupe de pesto
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- Sel, poivre & basilic frais

Préparation

Émincer l'échalote et couper les tomates cerises en quatre avant d'arroser le tout d'huile d'olive, de vinaigre de Xérès et d'assaisonner. Réserver.

Déposer des petits tas de parmesan râpé dans une poêle antiadhésive bien chaude, les étaler légèrement avec le dos d'une cuillère et casser un œuf sur chacun d'entre eux.

Assaisonner et laisser cuire 3 minutes à feu moyen.

Trancher l'avocat, ciseler le basilic frais et toaster les bagels.

Tartinier les bases des bagels de pesto, y disposer les tomates cerises assaisonnées, les tranches d'avocat et recouvrir de l'œuf croustillant au parmesan.

Parsemer des feuilles de basilic et refermer le bagel.

