

GÂCHE TRANCHÉE BREAKFAST

2 personnes 15 minutes facile

Ingrédients

- 6 tranches de Gâche Tranchée au Beurre Frais La Fournée Dorée
- 6 fines tranches de poitrine fumée
- 1 œuf dur
- 1 tomate
- mayonnaise
- ciboulette

Préparation

- 1- Dans un bol, écraser l'œuf dur et le mélanger avec de la mayonnaise et un peu de ciboulette coupée finement.
- 2- Faire cuire les tranches de poitrine fumée quelques minutes à la poêle afin qu'elles deviennent légèrement croustillantes.
- 3- Toaster les tranches de Gâche Tranchée au Beurre Frais et sur une 1ère tranche, étaler une couche épaisse du mélange œuf-mayonnaise.
- 4- Recouvrir avec une 2ème tranche et la tartiner d'une fine couche de mayonnaise. Y disposer les rondelles de tomates et par-dessus, les tranches de poitrine fumée grillées. Recouvrir avec une 3ème tranche.
- 5- Couper le tout en 2 dans le sens de la diagonale et maintenir chaque partie avec un petit pique en bois.

