



Croque au chèvre et son œuf à cheval

LA CUISINE DE BOOMY

Pour un croque / 5 spl ou 6 pp

- 2 tranches de pain de mie sans croûte
- 20 gr de chavroux
- 1 tranche de bacon
- 1 oeuf
- sel, poivre

Mettre les tranches de pain de mie dans un grill pain et les faire toaster.

Étaler le chavroux sur les deux tranches.

Déposer la tranche de bacon sur l'autre d'entre elle et refermer votre croque.

Préchauffer votre four à 200°.

Poser votre croque sur votre plaque du four recouverte d'une feuille de silicone ou de papier sulfurisé.

Mettre au four 5 min maximum.

Pendant ce temps casser votre œuf dans une poêle recouverte d'une feuille de cuisson et faire cuire quelques minutes. Saler, poivrer.

Une fois le croque cuit, le déposer dans une assiette et poser délicatement l'oeuf au plat dessus.