



BREAD PITT

INGRÉDIENTS

15 g Mayo THOMY à l'huile d'avocat

200 g pain de ferme

100 g asperges vertes

1 pièce tomates jaunes

2 pièces radis

1 pièce prune

1 pièce avocat

100 g de petits pois surgelés

2 pièces Oeufs

4 pièces de tomates cerises

150 g de champignons

1 g Poivron rouge

10 g Menthe

INSTRUCTIONS

Étape 1 Saupoudrer les tranches de pain avec de l'huile, du sel et du poivre. Faire frire les deux côtés dans une poêle bien chaude. Laisser refroidir.

Étape 2 Blanchir les asperges dans de l'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes, couper les tomates cerises en deux et les faire sauter brièvement.

Étape 3 Cuire à l'eau 2 œufs environ 6 minutes et faire un œuf au plat avec le troisième.

Étape 4 Nettoyer les champignons et les faire sauter brièvement à l'huile dans une casserole

Étape 5 Couper l'avocat, les radis et les tomates

Étape 6 Tartiner le pain avec THOMY Mayonnaise à l'huile d'avocats et, comme indiqué sur la photo, garnir de cresson et d'herbes, saler, poivrer.

10 g Basilic et cresson

2 g Sel & poivre