

Bombes déjeuner aux œufs et bacon

- La délicieuse recette de bombes déjeuner aux œufs et bacon!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
25 MIN

TEMPS TOTAL
35 MIN

PORTIONS
4-6

Ingrédients :

- 1 tube de pâte pour saucisses Pillsbury ou pâte à petits pains feuilletée
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 8 œufs
- 1/4 de tasse (65 ml) de crème 35 % (ou du lait)
- 2 cuillères à soupe de ciboulettes tranchées
- 8 tranches de bacon, cuit et émietté
- 1 tasse et demie (375 ml) de fromage cheddar râpé
- 4 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de gros sel
- 1 cuillère à soupe de graines de pavot

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
2. Vaporiser un plat pyrex d'huile.
3. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.
4. Dans un bol, fouetter les œufs et la crème.
5. Ajouter à la casserole et faire cuire en œufs brouillés. Assaisonner de sel et de poivre.
6. Retirer du feu et ajouter la ciboulette.
7. Presser chaque rond de pâte à environ 1/4 de pouce.
8. Déposer du fromage au centre, des œufs et du bacon. Fermer la pâte sur elle-même et former une boule.
9. Badigeonner de beurre. Saupoudrer de gros sel et de graines de pavot.

10. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes.

11. Miam!

“ *C'est une recette de déjeuner qui est absolument formidable... Un peu cochon, mais vos invités vont en redemander!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)