

Croffle Jambon Brie et Oeuf Benedicte

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	
1	60 - 75 min	4-6 min	
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS			
Déjeuner	Dîner	Brunch	Apéritif



Recette créée par
Katherine Duris, Chef

/ Ingrédients utilisés



Croissant Parfait 59103
Quantité: 1

2 tranches de jambon fumé

2 tranches de fromage brie

1 œuf poché

2 c. à t. sauce hollandaise

Micro-pousses pour garnir

CONSEIL DU CHEF

Gardez le croissant au frais jusqu'à ce que vous soyez prêt à le couper en deux. Le croissant peut être décongelé jusqu'à 4 heures à l'avance. Chaque gaufrier fonctionne différemment, donc veillez à la température et au timing en fonction de celui que vous utilisez.



/ Préparation

ÉTAPE 1

Environ 1 heure avant de préparer le Croffle, sortez un parfait croissant cru du congélateur. Placez-le sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, couvrez-le et laissez-le décongeler complètement au réfrigérateur.

ÉTAPE 2

Une fois que le croissant est décongelé, sortez-le du réfrigérateur et coupez-le en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau dentelé.

ÉTAPE 3

Préchauffez votre gaufrier à feu moyen-doux.

ÉTAPE 4

Garnissez l'intérieur du croissant avec une tranche de brie, 2 tranches de jambon et terminez avec la dernière tranche de brie. Placez la moitié supérieure du croissant par-dessus.

ÉTAPE 5

Dès que le gaufrier est chaud, placez le Croffle à l'intérieur et appuyez dessus. Faites cuire pendant 4 à 6 minutes, selon votre gaufrier.

ÉTAPE 6

Une fois que le Croffle est doré, retirez-le du gaufrier, placez un œuf poché sur le dessus, versez 1 à 2 cuillères à soupe de sauce hollandaise sur l'œuf, garnissez de micro-pousses et servez chaud.