

# Croissant parfait en Sandwich déjeuner



PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
1	25-35 min	15-19 min

  

INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS			
Déjeuner	Dîner	Brunch	Apéritif



Recette créée par  
Katherine Duris, Chef



## / Ingrédients utilisés



Croissant Parfait 59103  
Quantité: 1

- 1 Œuf

---

- 2 Tranches de bacon ou de bacon précuit

---

- 1 Tomate

---

- Fromage suisse râpé

---

- Laitue

CONSEIL DU CHEF

***Une fois le sandwich assemblé,  
griller le croissant quelques  
minutes avant de le manger.***

## / Préparation

ÉTAPE 1

Décongeler à température de la pièce de 25 à 35 minutes et préchauffer le four à 350°F.

ÉTAPE 2

Cuire dans le four préchauffé à 350°F pendant 15 à 19 minutes jusqu'à l'obtention d'une croûte dorée, mettre de côté et laisser refroidir.

ÉTAPE 3

Cuire les tranches de bacon sur le grill ou dans une poêle. Égoutter et mettre de côté.

ÉTAPE 4

Battre l'œuf et le fromage pour que le tout soit bien mélangé. Saler, poivrer et cuire l'omelette.

ÉTAPE 5

À l'aide de ciseaux, couper le croissant à l'horizontale. Glisser l'omelette à l'intérieur du croissant.

ÉTAPE 6

Garnir avec le bacon, la tomate et la laitue.