

Sandwich à l'omelette avec miche de croissant



PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
1	3 h	25 min

MOMENTS DE CONSOMMATION SUGGÉRÉS :

Déjeuner Dîner Brunch Collations Amuse-bouche



RECETTE CRÉÉE PAR
Katherine Duris, Chef



/ Liste d'ingrédients



Croissant parfait 59103
Quantité : 5

Miche de croissant :

1 c. à s. Beurre ramolli

Sandwich :

2 tranches Miche de croissant

1 c. à s. Beurre non salé

1 c. à s. Mayonnaise

1 c. à t. Sirop d'érable

1-2 Feuilles de laitue

2 tranches Tomate

Au goût Sel et poivre

1 Omelette aux oeufs pliée (ou tout autre type d'oeuf cuit que vous préférez)

2-3 tranches Fromage Oka original

3-4 tranches Bacon à l'érable coupé en épaisseur

/ Préparation

ÉTAPE 1

Décongelez complètement les croissants à température pièce (45 à 60 mins). Préchauffez le four à 345°F et réglez la vitesse du ventilateur sur basse ou 40%. Badigeonnez l'intérieur du moule à pain avec le beurre ramolli, en prenant particulièrement soin de pénétrer dans les coins et les bords du moule.

ÉTAPE 2

Pliez les extrémités du croissant décongelé sous son corps et placez-le dans le moule. Le croissant doit être «debout». Répétez avec les 4 autres croissants jusqu'à ce que le moule soit rempli.

ÉTAPE 3

Faites cuire la miche pendant environ 30-35 mins. Faites très attention à la coloration sur le dessus de la miche. Si elle dore trop rapidement, couvrez légèrement de papier d'aluminium.

ÉTAPE 4

Une fois cuite, laissez refroidir pendant 10-15 mins, puis retirez la miche du moule et placez-la sur une grille de refroidissement. Laissez refroidir pendant environ 1h avant de trancher.

ÉTAPE 5

Beurrez et grillez 1 côté de chaque tranche de miche jusqu'à ce qu'il soit doré. Laissez refroidir.

ÉTAPE 6

Mélangez la mayonnaise et le sirop d'érable. Ajoutez plus ou moins de sirop d'érable selon votre goût. Mettre de côté.

ÉTAPE 7

Construisez le sandwich en superposant la laitue, la tomate (ajoutez du sel et du poivre au goût), l'omelette, le fromage et le bacon. Garnir avec la tranche restante de miche. Enveloppez dans du papier parchemin pour créer un sandwich pouvant être tenu dans la main et ajoutez la mayonnaise à l'érable sur le dessus.

CONSEILS

Utilisez un moule à pain de 1 à 1 livre (8,8" x 4,8" x 2,8"). Les croissants peuvent être placés au réfrigérateur (couverts) pour décongeler pendant la nuit. La miche de croissant peut être préparée un jour à l'avance. Cela permettra de trancher plus facilement.