

Bagel petit-déjeuner à l'avocat



2 portions

Ingrédients

- 2 bagels
- 3 c. à soupe de beurre
- 2 œufs
- 4 tranches de bacon cuites
- 2 tranches de fromage suisse
- 1 avocat de taille moyenne, tranché en quartiers
- 1 tasse de roquette
- Sauce piquante et/ou mayonnaise au goût
- Sel et poivre fraîchement moulu au goût

Préparation

1. Couper les bagels en deux et étaler le beurre sur les côtés coupés.
2. Préchauffer une grande poêle (ou une plaque de cuisson) à feu moyen et, une fois qu'elle est chaude, griller les bagels côté coupé vers le bas jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Mettre la moitié supérieure de côté, retourner la moitié inférieure et ajouter du beurre dans la poêle

Bagel petit-déjeuner à l'avocat

avant de casser un œuf dans le trou. Cuire jusqu'à ce que l'œuf soit pris, puis retourner le tout et cuire encore une minute ou jusqu'à la cuisson désirée. Assaisonner de sel et de poivre.

3. Retourner et garnir chaque moitié de deux tranches de bacon et de fromage suisse.
4. Retirer du feu. Ajouter les tranches d'avocat, la roquette et un filet de sauce piquante et/ou de mayonnaise au goût.
5. Recouvrir de l'autre moitié du bagel grillé et servir!