



Cuisiner sans gluten avec Cristynn de ma maison à la vôtre



CATEGORIE

Déjeuner

QTE DE PERSONNES

X personnes

TEMPS PREPARATION

30 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

TOTAL

40 minutes

Niveau de difficulté : facile

BRUNCH AU PAIN DORÉ & PORC EFFILOCHÉ

INGRÉDIENTS POUR MONTER LE PLAT:

Porc effiloché (voir recette dans la section Porc)

Pommes de terre en cubes, frites

1 œuf au goût de vos convives

Salade printannière avec huile d'olive, sel de mer croquant et poivre

Pain doré, voir recette ci-dessous

Sel et poivre

Fromage de votre choix (cheddar pour nous)

Sirop d'érable à offrir pour que chacun puisse doser sa quantité

INGRÉDIENTS POUR PAIN DORÉ

1 œuf par personne

1/4 de tasse de lait

2 cuil à thé de sucre blanc

*Bon
Appétit*

MÉTHODE PAIN DORÉ :

Étape 1 : Dans un bol, mélanger (œufs, lait, sucre blanc Lantic)

Étape 2: Tremper le pain hamburger dans la préparation des deux côtés

Étape 3: Dans une poêle, faire fondre 1 cuil à soupe de beurre et faire griller le pain

Étape 4 : Réserver au four à 175F dans l'assiette de service

MÉTHODE BRUNCH PAIN DORÉ & PORC EFFILOCHÉ

Étape 1 : Préparation la veille de votre porc effiloché (voir recette dans section Porc)

Étape 2 : Cuire les pommes de terre et réserver au four

Étape 3 : Préparer votre salade et ajouter la vinaigrette à la dernière minute*

Étape 4 : Dans l'assiette du pain doré, ajouter porc effiloché, fromage et pomme de terre frite dans l'huile

Étape 5 : Remettre au four à 175 pour faire fondre le fromage et préparer pendant ce temps les œufs.

Étape 6 : Mettre l'œuf cuit à votre goût sur le tout et ajouter la salade juste avant de servir

Étape 7 : Offrir du sirop d'érable pour naper le tout.

*Pour la salade printannière, j'achète au Costco et je lave et essore la salade avant de la garnir de vinaigrette