

Petit pain cocotte à bruncher au rôti de porc



Ingrédients

- ✓ 4 Petits pains
- ✓ 120 g de petits pois frais
- ✓ 300 ml de bouillon de légumes
- ✓ 25 g de beurre demi sel
- ✓ 4 tranches de rôti de porc
- ✓ 4 oeufs
- ✓ 4 tiges de ciboulette
- ✓ poivre, fleur de sel



1



15 min



15 min



4

Préparation

Étape 1 Préchauffer le four à 150°C.

Plonger les petits pois dans le bouillon de légumes frémissant, les laisser cuire 5 minutes puis égoutter. Réserver une cuillère à soupe de petits pois pour la décoration, mixer le reste avec le beurre demi-sel dans un robot mixeur.

Étape 2

Ouvrir les petits pains horizontalement pour réaliser un chapeau. Creuser l'intérieur en retirant la moitié de la mie.

Étape 3 Déposer au fond une cuillère à soupe de purée de petit pois, puis un oeuf cru par dessus. Disposer des lamelles de rôti de porc tout autour de l'oeuf et quelques petits pois cuits.

Étape 4 Enfourner pendant 8 à 10 minutes avec le chapeau de chaque pain. En fin de cuisson, parsemer un peu de ciboulette ciselée par-dessus, puis assaisonner d'un tour de moulin à poivre et de fleur de sel.



Astuce : pour un gain de temps, utilisez des petits pois en conserve, ayant l'avantage d'être déjà cuits !

Bon appétit !