

Croissants aux épinards et œufs brouillés



Pour 2 personnes :

2 gros croissants de Boulangerie

50 g d'émincés de bacon

1 poignée d'épinards frais (ou 5 boules d'épinards surgelées)

4 œufs

1 CC d'huile d'olive, sel (peu) et poivre

50 g de fromage râpé

- En cas d'utilisation d'épinards surgelés, les faire décongeler, les égoutter et réserver.
- Préchauffer le four à 130°C.
- Mettre les croissants sur une plaque allant au four et les faire réchauffer pour qu'ils deviennent croustillants.
- Dans une poêle, verser un filet d'huile d'olive et y faire frire, quelques minutes, le bacon, jusqu'à ce qu'il devienne croustillant. Le concasser grossièrement et ajouter les épinards.
- Ajouter les œufs, légèrement battus et remuer, en faisant des « 8 ». Avant que les œufs ne soient complètement brouillés, ajouter le fromage râpé, saler et poivrer au goût. Mélanger jusqu'à obtenir la cuisson désirée.
- Sortir les croissants du four, les ouvrir et les farcir avec la préparation œufs-épinards. Servir aussitôt.

BET
sandra