

Œufs et pain grillé

DualZone 9,5L, Airfry, 7 à 8 minutes suivant vos goûts



Ingrédients :

- pain de mie (nature ou complet)
- œufs
- sel, poivre
- fromage râpé

Instructions :

- Préparez le pain grillé :

Utilisez un verre et pressez-le dans le pain pour faire une empreinte ronde dans le pain.

Cela servira à contenir l'œuf dans le pain de mie.

Placez le pain de mie dans le tiroir de la Dualzone, directement sur la grille, puis cassez l'œuf dans l'empreinte.

- Cuire :

Nous allons faire cuire nos œufs en **Mode Airfry pendant 7 minutes.**

Cela créera un jaune gluant et fixera des blancs.

- Ajouter du fromage :

Totalement facultatif, mais toujours délicieux!

Si vous souhaitez ajouter du fromage, ouvrez la friteuse à air pendant les 2-3 dernières minutes de cuisson et saupoudrez le fromage sur l'œuf.

Continuez la cuisson et le fromage fondra parfaitement lorsque l'œuf aura fini de cuire.

- Temps de cuisson des œufs et des toasts :

- 7 minutes : Des blancs d'œufs à peine fixés et un jaune qui coule (*parfait comme sur la photo*)

- 8 minutes : Fixer les blancs d'œufs et un jaune d'œuf gluant et confiture

- 9 minutes : Fixer des blancs et un jaune ferme

- Astuces :

Rajoutez des tranches de poitrine grillées ou bacon