

Petit déjeuner au lit

Lorsqu'on décide de servir un petit déjeuner au lit, on a surtout envie d'impressionner !
Pas nécessaire de réinventer la roue... mais utiliser votre originalité pour la présentation !

Tartare de fruits rouges : (2 portions)

1 tasse de mélange granola
3/4 de tasse des fruits qui vous plaisent (dans notre cas : fraises, framboises, raisins)
1/3 de tasse de yogourt nature
60 ml de sirop d'érable

Dans un premier bol, mélanger les fruits coupés en petits dés.
Ajouter une c. à table de yogourt nature et 1 c. à table de sirop d'érable.
Dans un autre bol, mélanger le mélange granola et le reste de yogourt et de sirop d'érable.

Dans un emporte pièce d'environ 3 pouces de diamètre, déposer 2 grosses cuillères à table du mélange granola et presser au fond. Ajouter ensuite 2 c. à table de fruits et encore du granola, afin de créer des étages.
Terminer par quelques fruits et un peu de yogourt. Décorer d'une feuille de menthe fraîche (facultatif).

Retirer délicatement l'emporte pièce. Déguster immédiatement, avant que tout ne s'écroule !!!

Œufs brouillés au fromage de chèvre : (2 portions)

1 c. à table d'huile d'olive
4 œufs
Sel et poivre
1/3 de tasse de fromage de chèvre
4 tranches de bacon
Roquette
Pain ciabatta

Rouler les tranches de bacon afin de créer quatre petites fleurs.
Déposer sur un papier absorbant et cuire au micro-ondes quelques minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit croustillant.
Fouetter légèrement les œufs. Saler et poivrer. Chauffer un peu d'huile dans une poêle antiadhésive.
Verser les œufs dans la poêle et brasser constamment.
Dès que les œufs se tiennent vous pouvez retirer du feu et ajouter le fromage de chèvre.
Les œufs termineront de cuire à la chaleur de la poêle. Ils doivent être moelleux !!
Couper le pain ciabatta en pointe et le faire griller.
Déposer les œufs et le pain dans un joli bol et décorer de feuilles de roquette et des fleurs de bacon.

Merci à mon collaborateur : Michel Papineau