

BRICK À L'OEUF ET AU JAMBON



Recette de **brick à l'oeuf** et au jambon blanc. Accompagné d'un légume ou d'une salade le **brick** constitue un repas complet idéal pour le soir.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

4 feuilles de pâte filo ou feuilles de brick 4 oeufs 2 tranches de jambon 2 cuillers à soupe d'huile 1 poêle

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Couper les tranches de jambon en deux. Sortir une feuille de brick et la poser sur le plan de travail. La couper en 2 Plier la demie-feuille en 2 Poser le jambon à gauche de a demie-feuille Casser un oeuf sur le jambon. Rabattre la feuille de brick en triangle (souvent montré sur l'emballage) Huiler la poêle et la mettre à chauffer. Attendre que la poêle soit chaude puis déposer les bricks dedans et les faire dorer 1 minute de chaque côté. Servir immédiatement accompagné d'un légume ou d'une salade.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr