



## SANDWICH DE FROMAGE GRILLÉ AUX ŒUFS ET AU BACON BACON AND EGG GRILLED CHEESE

### INGRÉDIENTS :

- 2 œufs
- 2 c. à soupe de lait
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 tranches de pain
- 2 c. à soupe de fromage cheddar râpé
- 3 tranches de bacon cuites

### INGREDIENTS:

- 2 eggs
- 2 tbsp milk
- 2 tbsp butter
- 2 slices of bread
- 2 tbsp shredded cheddar cheese
- 3 slices fully cooked bacon

### PRÉPARATION :

1. Dans un bol, fouetter les œufs et ajouter le lait graduellement pendant 30 secondes
2. Chauffer les 2 c. à café de beurre dans une grande poêle antiadhésive sur feu moyen et ajouter le mélange œufs-lait
3. Lorsque les œufs commencent à cuire, les plier délicatement en deux jusqu'à ce qu'ils aient épaissi et qu'il n'y ait plus de liquide
4. Mettre les œufs de côté et essuyer la poêle
5. Ajouter le reste du beurre dans la poêle et quand il aura fondu, déposer les deux tranches de pain dans la poêle
6. Couvrir une tranche de pain avec une cuillerée de fromage râpé, des œufs brouillés, du bacon, le reste du fromage, puis couvrir de l'autre tranche de pain, face beurrée en haut
7. Griller à feu moyen, en retournant une fois, jusqu'à ce que le pain soit grillé et que le fromage ait fondu.

### DIRECTIONS:

1. Beat eggs in a bowl adding the milk, for about 30 seconds.
2. Heat 2 tsp of butter in a large non-stick skillet over medium heat, add eggs and milk mixture.
3. As eggs begin to set, gently pull the eggs across the pan, folding them until they have thickened no visible liquid remains.
4. Remove from pan and wipe skillet.
5. Add remaining butter to pan. Once melted, put the 2 slices of bread in the pan.
6. Top one slice with 1 tbsp of cheese, cooked eggs, bacon and then the remaining cheese. Top with the second piece of bread, butter side up.
7. Continue to cook, turning once, until bread is toasted and cheese melted



MON GARDE-MANGER  
MY PANTRY 101

Tous les ingrédients pour exécuter cette recette sont disponibles dans le réfrigérateur de Mon Garde-manger.  
All the ingredients to make this recipe are available in the My Pantry refrigerator.

Voir la recette - View the recipe  @uOuisine