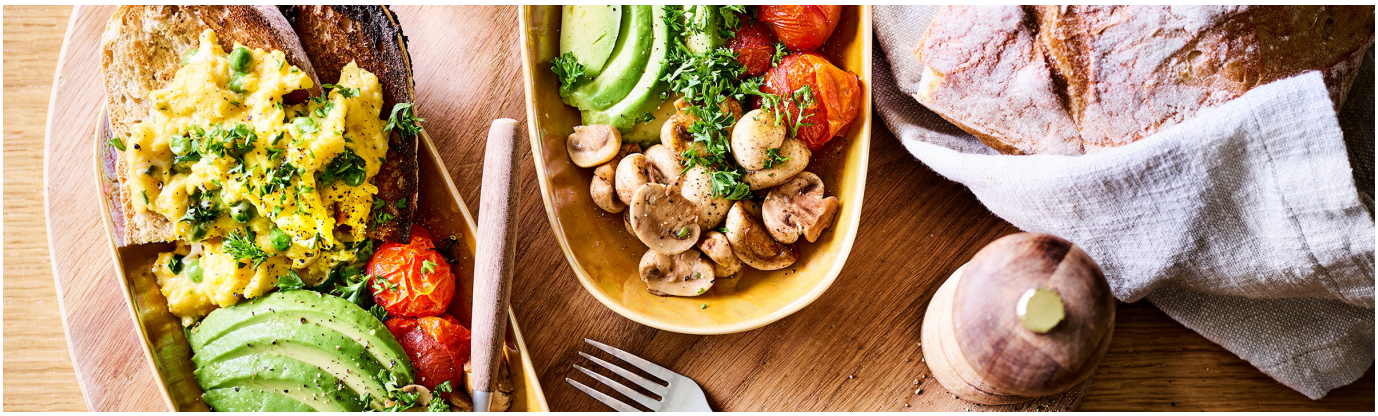

Petit-déjeuner végé à toute heure

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 tranches de pain (grandes)
1 ravier tomates cerises (de préférence en grappe)
huile d'olive
250 grammes de champignons (klein)
beurre
sel et poivre
2 brins de persil plat (ciselé)
12 œufs
1 tasse de petits pois surgelés
4 menthe
huile d'olive
2 avocats
1 petit bocal de crème aigre

Méthode de préparation

1. **Faites griller le pain.**
2. **Disposez les tomates cerises dans un petit plat de cuisson et aspergez-les d'huile d'olive. Faites cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**
3. **Faites revenir les champignons entiers dans un peu de beurre. Assaisonnez de sel, de poivre et de persil plat.**
4. **Battez les œufs, salez et poivrez-les.**
5. **Ajoutez les petits pois surgelés et les feuilles de menthe finement hachées.**
6. **Laissez fondre le beurre dans une poêle. Préparez des œufs brouillés avec le mélange aux œufs. Couvrez chaque toast d'œufs brouillés.**

7. **Garnissez de tranches d’avocat, de tomates cerises et de champignons. Ajoutez une pointe de crème épaisse.**