



Breakfast burger à l'italienne



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

8 tranches de bacon (ou de lard)
4 pains hamburger
8 œufs
50 grammes de parmesan (râpé)
1 bouquet de persil plat (ciselé)
beurre
4 tranches de mortadelle
4 tranches de taleggio
1 tomate (en rondelles)
4 tomates cerises
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire le bacon ou le lard. Égouttez-le sur du papier absorbant. Faites dorer brièvement la face coupée des pains à burgers dans la graisse du lard.k.
- 2.** Fouettez les œufs, le parmesan et le persil plat, puis salez et poivrez.
- 3.** Faites fondre du beurre dans une poêle et préparez une omelette avec le mélange. Coupez l'omelette en quatre (ou découpez quatre disques à l'aide d'un emporte-pièce rond).
- 4.** Composez le burger : garnissez le pain d'omelette, de mortadelle, de lard, de taleggio et de tomate.
- 5.** Garnissez d'un morceau de bacon et d'une tomate cerise. Fixez avec un cure-dent.