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.**