



Bagel au lard, aux fruits rouges chauds et aux noix



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 bagels
4 tranches de lard petit-déjeuner (coupées en 2)
8 œufs
sel et poivre
1 noisette de beurre
2 avocats

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les bagels en deux et passez-les brièvement au grille-pain ou au gril.
- 2.** Faites dorer le lard dans une poêle sans matière grasse et égouttez-le sur du papier absorbant.
- 3.** Dans un récipient, fouettez les œufs, puis salez et poivrez-les. Laissez fondre le beurre dans une poêle antiadhésive et ajoutez les œufs. Faites cuire les œufs en les remuant à la spatule.
- 4.** Épluchez les avocats, retirez le noyau et écrasez grossièrement leur chair. Salez et poivrez.
- 5.** Garnissez les bagels d'avocat, d'œufs brouillés et de lard.