



# 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.