

Croissant au gouda

Ingrédient

- 150 gr de gouda râpé – 2 œufs
- 2 c. à soupe de lait – Sel et poivre frais moulu
- 1 c. à soupe de beurre
- 200 gr de saucisse italienne coupée en dés
- 1/2 oignon, émincé
- 1 petite tomate coupée en dés
- 1 c. à soupe de salsa
- 1/2 avocat coupé en lamelles

Pain choisi : Croissant



Préparation

Dans un bol, fouetter les œufs et le lait. Saler et poivrer. Réserver.
Dans une poêle, faire fondre le beurre et y faire dorer la saucisse. Ajouter l'oignon et la tomate. Poursuivre la cuisson quelques minutes. Verser le mélange d'œufs et poursuivre la cuisson en mélangeant jusqu'à ce que les œufs soient cuits. Recouvrir de fromage et laisser fondre.
Réchauffer les croissants puis les trancher, les garnir avec les œufs brouillés, la salsa et les tranches d'avocat. Refermer et servir.

Garniture

Salsa – 1 petit concombre, coupé en dés – 1 tomate, coupée en dés – 1 échalote hachée finement – Jus et zeste d'1 lime – 1 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée – 1 c. à soupe de persil frais, haché – Sel et poivre frais moulu