



Bol-déjeuner à la purée de pommes de terre

Une purée de pommes de terre crémeuse garnie d'ingrédients locaux : des œufs frais de la ferme cuits à votre goût, du bacon glacé à l'érable haché, du cheddar fort fondu, le tout parsemé d'oignons verts émincés ou de coriandre.

Facultatif : Préparez une purée de pommes de terre style Denver en ajoutant des poivrons verts et rouges rôtis coupés en dés.

INGRÉDIENTS

- 8 oz. purée de pommes de terre Lamb's Supreme® assaisonnement léger (M14)
- 2 à 4 œufs, préparés au goût du client
- 2 oz. bacon à l'érable cuit, en dés
- 2 oz. cheddar râpé
- 1 c. à soupe coriandre ou oignons verts émincés

CONSIGNES

1. Préparer un sachet de purée de pommes de terre Lamb's Supreme® assaisonnement léger selon le mode d'emploi sur l'emballage.
- Facultatif : Pour préparer une purée de pommes de terre style Denver, mélanger 8 oz de purée de pommes de terre avec des poivrons verts et rouges rôtis coupés en dés.
3. Utiliser 2 oz. chacun de poivrons verts et de poivrons rouges rôtis coupés en dés.
4. Placer la purée de pommes de terre dans un bol allant au four.
5. Garnir la purée de pommes de terre des œufs brouillés, du bacon glacé à l'érable et du cheddar.
6. Faire fondre le fromage sous la salamandre et parsemer de coriandre ou d'oignons verts émincés.

Rendement

2+ portions