# Petit-déjeuner copieux à l'australienne

Recette de V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Préparation | 15 min |
| Temps de cuisson | 20 min |
| Portions | 4 |
| Appareil | Combair-Steam SE à partir de 2015 |

## Platzhalter

4 hash browns, röstis

4 saucisses

**(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud + vapeur**

Placer les hash browns et les saucisses sur la plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé. Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

**Enfourner le mets à cuire**

**Air chaud + vapeur 230 °C pendant 10 min**

2 tomates

12 champignons

½ bouquet de basilic

2 cs d'huile d'olive

Sel

Poivre

4 tranches de lard

Laver les tomates et les champignons, les couper en morceaux. Hacher le basilic. Faire mariner les morceaux de tomates et de champignons avec le basilic et l'huile, saler et poivrer.

Placer les tomates et les champignons marinés sur une plaque en acier inox tapissée de papier sulfurisé, étaler les tranches de lard à côté.

200 g de baked beans

4 œufs

100 g de feta

4 tranches de pain Pita

Huile d'olive

Mettre 50 g de baked beans dans chaque ramequin et casser un œuf dessus. Ecraser la feta et la répartir sur les œufs.

Arroser le pain Pita d'un filet d'huile d'olive et le placer avec les ramequins sur la grille.

Enfourner la plaque en acier inox au niveau 1 et la grille au niveau 2 dans l'espace de cuisson chaud. Poursuivre la cuisson.

**Ajouter les ingrédients**

**Air chaud + vapeur 230 °C pendant 10 min**

Sortir tous les ingrédients pour le petit-déjeuner du four et dresser sur 4 assiettes.

## Accessoires

Plaque à gâteaux

Plaque en acier inox

Grille

4 ramequins

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 11.12.2019 |