Oeufs façon ranch



Ingrédients

10

- 10 pains bagnat (boule)
- 10 œufs
- 650 g de haricots mixtes
- 250 g de pico de gallo Bresc
- 250 g de fromage râpé
- 50 g de ciboulette
- 50 g d'ail espagnol fraîchement haché Bresc

Méthode de préparation

Couper les boules de pain bagnat en deux, réserver les chapeaux. Évider les boules de pain. Préparer les haricots mixtes avec le pico de gallo et l'ail. Remplir les petits pains ronds avec le mélange de haricots. Casser un œuf dessus chaque boule de pain et laisser couler puis saupoudrer de fromage râpé. Enfourner 6 minutes à 200 . Garnir de ciboulette finement hachée.

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail espagnol fraîchement haché 450g



Bresc Pico de gallo 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000