

Brunch

Je fais partie de cette génération qui aime beaucoup bruncher. Oui mais seulement à la maison ! Non pas que l'idée de payer 35 euros pour des oeufs brouillés et une coupe de mimosa (franchement, qui a envie de boire du champagne à 10 h du matin ?) me dérange (attention ironie inside), c'est juste que je ne suis pas du matin.

Alors quand je me lève le dimanche à 9H (ça c'est la méga grasse mat des parents, WOW), mon estomac me tiraille plus que lorsque je suis sur le pied de guerre à 7H en semaine, et donc je pourrais dévorer n'importe quoi. Du coup, je me fais plaisir avec de bonnes choses grâce auxquelles je vais survivre jusqu'à 18H, l'heure de grignoter les restes...s'il y en a!

Et vous, vous êtes du genre café croissant ou orgie pantagruélique le dimanche matin ?

[Imprimer](#)

Egg Boats

Auteur: Piment-Oiseau

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Temps total: 15 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- - 4 [petits pains précuits surgelés](#)
- - 4 [oeufs](#) (jaunes et blancs séparés)
- - 4 cuillères à soupe de [gruyère râpé](#)
- - sel
- - poivre

Instructions

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Faire chauffer les petits pains (encore surgelés) au four micro-ondes pendant 30 secondes. Découper un chapeau au centre et enlever une partie de la mie. Répartir le gruyère râpé au fond de chaque cavité et y verser les blancs d'oeufs. Enfourner pour 10 min. Déposer ensuite les jaunes d'oeufs délicatement sur le blanc cuit. Saler, poivrer et enfourner pour 1 minute. Déguster bien chaud.

Astuce : pour stabiliser les egg boats pendant la cuisson, les poser sur de papier aluminium froissé avant de les enfourner.

[Imprimer](#)

Pancakes au bacon

Auteur: Piment-Oiseau

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

Temps de préparation: 1 minutes

Temps de cuisson: 1 minutes

Temps total: 2 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- - 12 [pancakes surgelés](#)
- - 8 [tranches de bacon](#) ou de poitrine fumée
- - 4 cuillères à soupe de [myrtilles surgelées](#)
- - 1 filet de [sirop d'érable](#)

Instructions

1. Faire chauffer les pancakes au grille-pain pendant 1 minute.
2. Faire chauffer une poêle anti-adhésive sans matière grasse et saisir les tranches de bacon jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes. Déposer sur les pancakes, parsemer de myrtilles et arroser de sirop d'érable avant de déguster.

Astuce: le sirop d'érable peut être remplacé par du miel.

[Imprimer](#)

Smoothie à la mangue

Auteur: Piment-Oiseau

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson:

Temps total: 5 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- - 1 L de [lait frais](#)
- - 4 tranches de [mangue surgelée](#)
- - 1 yaourt à la grecque
- - 1 cuillère à soupe de miel

Instructions

1. Mixer dans un blender la mangue (décongelée), le lait, le yaourt et le miel. Répartir dans

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

des verres et servir frais.

Astuce: transformer ce smoothie en milk-shake en y incorporant une boule de glace vanille.
