BRUSCHETTA AUX OEUFS, SALADE ET BOURSIN® À DIPPER AU CORAIL

Coût/portion: € 0.56 | Préparation: 10 minutes | Cuisson: 2 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 1 tranche de pain de seigle
- 3 cuillères à soupe Boursin® lentilles corail, poivrons, tomates & graines de courges
- 1 oeuf
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 branches d'aneth
- 1 branche de persil, ciboulette, menthe et cerfeuil

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Poêler l’oeuf au plat
2. Réaliser la salade d’herbes en les mélangeant avec l’huile d’olive
3. Toaster le pain de seigle
4. Tartiner le pain avec le boursin
5. Dresser avec l’oeuf au plat et la salade d’herbes