

# Bun'n'roll œuf au lard



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
176968	Bun'n'roll pur beurre PAC 85 g Bridor	10 Pièce
216472	Poitrine fumée tranchée VPF 400 g	30 Pièce
178333	Oeufs vrac plein air 53/63 g	10 Pièce
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en cuisson le Bun' n' roll. Le cuire dans la barquette réservée à cet effet au four chaleur sèche à 175°C pendant 20/30 minutes en fonction des volumes. Après cuisson, laisser refroidir.
- 2 Ouvrir le bun et y déposer les tranches de poitrine fumée préalablement planchées.
- 3 Casser un œuf dedans puis passer au four à 175°C pendant 5/6 minute afin de cuire l'œuf.