



Verrines à déjeuner à l'italienne

[DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [OEUFS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 œufs
- 4 tranches de bacon
- 2 pommes de terre
- 1 c. à soupe d'épices italiennes
- 4 tranches de pain (perso j'ai pris le Villagio Toscana)
- 1 échalote finement émincé
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 1 petite gousse d'ail émincée

Préparation

1. Faire bouillir de l'eau dans un chaudron et y mettre les œufs (avec les coquilles). Faire cuire 6 minutes. Une fois cuits, retirer les œufs de l'eau. Couper les pommes de terre en petits cubes. Mettre dans l'eau bouillante (la même que pour les œufs). Faire bouillir 4-5 minutes. Égoutter les pommes de terre.
2. Faire cuire le bacon dans une poêle. Une fois bien dorées, enlever les tranches (conserver le gras dans la poêle). Couper le bacon en petits morceaux. Dans le gras du bacon, faire dorer les pommes de terre 5-6 minutes.
3. Mettre l'huile d'olive dans un petit bol. Ajouter les épices, l'ail et l'échalote. Bien mélanger. Badigeonner le pain avec l'huile. Faire cuire au grille-pain. Une fois cuit, couper le pain en lanières.

4. Dans des verrines, mélanger le bacon et les pommes de terre dans le fond. Mettre l'œuf sur le dessus. Casser le haut pour enlever la coquille et une partie de l'œuf.
5. Servir avec le pain.