

# Croque-matin au salami, au fromage de chèvre et à l'œuf au miroir



Temps de préparation : **5 minutes**

Temps total : **20 minutes**

Portions **8 portions**

## Ingrédients

1. 4 petits pains au blé concassé et miel, coupés en deux sur la longueur
  2. 90 ml (6 c. à soupe) de fromage de chèvre aux fines herbes *Compliments*
  3. 24 tranches de salami de Gênes ou de capiccolo
  4. 4 Tomates savoureuses Delano<sup>MC</sup>*Compliments*, coupées en quatre tranches chacune
  5. 8 tranches de Fromage suisse *Compliments*
  6. 8 cure-dents
  7. 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
  8. 8 œufs
  9. 2 ml (½ c. à thé) de sel
  10. 2 ml (½ c. à thé) de poivre
  11. 500 ml (2 tasses) de roquette
- 

## Méthode

1. Dans un grille-pain, faire dorer les moitiés de pain.
2. Dans une poêle, cuire le salami ou le capicollo environ 2 minutes par côté.
3. Tartiner les pains de 10 ml (2 c. à thé) de fromage de chèvre. Couvrir de 3 tranches de salami ou de capicollo, 2 tranches de tomate et 1 tranche de fromage suisse. Déposer les pains dans un plat. Piquer chacun d'un cure-dent. Couvrir et réserver.
4. Dans la même poêle, faire fondre le beurre. En procédant en deux fois, y casser les œufs, saler et poivrer. Cuire 3 ou 4 minutes. Lorsque le blanc est ferme et le jaune encore liquide et brillant, transférer délicatement les œufs dans un plat.
5. Répartir la roquette sur les 8 moitiés de pains, y déposer un œuf au miroir et servir.