

Superpain pour brunch de Pâques



Ce que j'aime le mieux à Pâques, c'est que de nombreuses personnes prennent le temps de déguster un brunch copieux. Cette semaine, je vous donne donc ma recette préférée pour une occasion pareille.

Pour prendre un petit-déjeuner raffiné à Pâques ou à toute autre occasion, on peut soit aller dans un café ou dans un restaurant, soit se rendre dans l'une des innombrables fermes qui organisent des brunchs avec leurs produits (cherchez dans Google une ferme dans votre région), soit inviter sa famille ou ses amis chez soi et les gâter avec des délices fait maison.

Chez nous, on mange des omelettes aux légumes crus et au fromage, des crêpes aux graines de chia, de la tresse fraîche, du houmous fait maison et ce que je nomme le superpain. Ce qui est bien, c'est qu'on peut les adapter à tous les goûts: avec de la viande, du saumon frais, une variante végétarienne ou végétalienne — il n'y a aucune limite.

- une tranche de pain de son choix (pour ma part, je préfère le pain aux dattes, car il est un peu doux)
- ½ avocat, coupé en tranches
- 3 cs de cottage cheese
- ciboulette fraîche, finement coupée
- un peu de roquette ou de cresson
- 1 œuf
- une gousse d'ail facultatif
- sel, poivre et paprika

1. Toastez la tranche de pain.
2. Frottez le pain avec la gousse d'ail (facultatif).
3. Mélangez le cottage cheese avec la ciboulette, le sel, le poivre et le paprika.
4. Cuisez l'œuf au plat et assaisonnez-le.
5. Puis faites des couches: posez d'abord l'avocat sur le pain, puis le cottage cheese, la roquette ou le cresson.
6. Terminez par l'œuf au plat. Très important: le jaune d'œuf doit être encore un peu coulant pour pouvoir recouvrir le tout. Un vrai délice!