

English breakfast végétarien



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

200 g d'allumettes de betteraves rouges Ardo

300 g de tomates cerises Ardo

600 g de haricots blancs Ardo

1 kg de champignons entiers Ardo

20 g d'origan Ardo

3 dl de sauce tomate

10 œufs de ferme fermiers

1 dl d'huile d'olive

10 saucisses végétariennes

20 toasts

Du sel et du poivre

Préparation

1. Faites chauffer la sauce tomate et mélangez-y les haricots blancs.
2. Faites cuire les champignons à la vapeur, puis égouttez-les. Faites-les ensuite revenir dans à l'huile d'olive, puis assaisonnez avec du sel et du poivre.
3. Faites mariner les tomates cerises avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et l'origan, puis faites cuire le tout au four à 180 °C pendant 10 à 12 minutes.
4. Faites cuire les allumettes de betteraves rouges au four à 180 °C pendant 10 à 12 minutes.
5. Faites cuire les saucisses végétariennes dans un filet d'huile d'olive.
6. Préparez les œufs au plat.
7. Grillez les toasts.
8. Servez ensemble.

Allergènes

Egg

Gluten



We preserve nature's gifts