

# Brunch

*Un classique du dimanche matin*

## Informations :

- difficulté : facile
- pour 2 personnes
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 3 minutes



## Ingrédients :

- 4 œufs
- 2 kiwis
- 2 oranges
- 4 tranches de pain aux céréales
- Thé noir
- Sel et poivre du moulin

## Préparation :

- 1) Commencer par préparer les œufs à la coque :
  - Faire bouillir un grand volume d'eau.
  - Y plonger délicatement les œufs et faire cuire 3 minutes à ébullition.
  - Au bout de 3 minutes, sortir les œufs de l'eau, en casser le haut de la coquille et saupoudrer de sel et de poivre du moulin.
- 2) Pendant la cuisson des œufs, préparer les fruits :
  - Eplucher les kiwis et les couper en morceaux.
  - Peler les oranges et en garder les suprêmes.
- 3) Dans deux jolies petites assiettes, disposer pour chaque personne 2 œufs à la coque, 1 kiwi en morceaux, les suprêmes d'une orange et deux belles tranches de pain aux céréales.
- 4) Servir avec un mug de thé noir (English breakfast, Darjeeling...).

## Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Pour un petit déjeuner gourmand, tremper le pain aux céréales dans les œufs coque façon mouillettes...

Juste un œuf