Taco petit déjeuner américain



Produits Bresc utilisés



Bresc Poivrons émincés et marinés 1000g



Bresc Purée de piments rouges 450g

Ingrédients

10

- 25 œufs
- 20 tr de bacon
- 20 tr de fromage
- 190 g de farine
- 190 g de lait
- 150 g d'huile
- 150 g de Sucre
- 125 g de levure chimique
- 100 g de Peperoni marinati Bresc
- 25 g d'extrait de vanille
- 25 g de purée de piment rouge Bresc
- 25 g de sirop d'érable
- 25 g d'oignon de printemps, haché finement
- 13 g de sel
- sel et poivre

Méthode de préparation

Pour la pâte, mélanger la farine, la levure chimique, le sucre, le sel et l'extrait de vanille. Ajouter le lait, cinq œufs et la purée de piment rouge et mélanger brièvement. Graisser légèrement la plaque de cuisson avec du beurre ou de l'huile. Verser une demi-tasse de pâte sur la plaque de cuisson et faire cuire jusqu'à ce que le dessus commence à bien bouillir. Brasser et cuire encore 1 à 2 minutes. Répéter cette opération 7 fois pour deux tacos par personne. Les plier délicatement en deux et les disposer sur une plaque de cuisson. Laisser les tacos au four pour les garder au chaud. Cuire le bacon sans trop laisser brunir. Faire chauffer l'huile et y faire frire 20 œufs, saler et poivrer. Badigeonner légèrement les crêpes de sirop d'érable et les garnir de fromage et de bacon, déposer les œufs dessus. Garnir d'oignons de printemps finement hachés et de pepperoni marinati, servir immédiatement.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000