



## PLAT

# L'ŒUF A LA COQUE REVISITÉ



**FACILE**



**Pour 2 personnes**



**10 MINUTES**

## INGRÉDIENTS :

- 2 œufs frais
- De la fleur de sel
- 1 poignée de haricots verts
- 2 Belles Tranches de bacon Justin Bridou
- 20g de beurre
- 1 baguette croustillante

« Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. » [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

## PRÉPARATION :

Equeutez les haricots verts et faites les cuire 10 min à l'eau bouillante salée.

Réalisez des fagots avec le bacon.

Faites cuire vos œufs 3 min dans l'eau bouillante.

Faites dorer vos fagots de haricots dans le beurre et faites griller votre pain.

Dégustez !

