

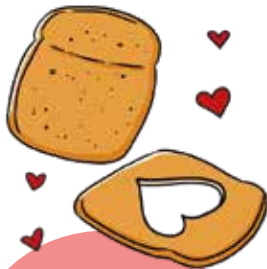


Un déjeuner plein d'amour !

Ingrédients

- 5 ml (1 c. à thé) de beurre
- 8 tranches de pain un peu sec
- 4 gros œufs
- 60 ml (¼ tasse) de fromage à la crème
- 30 ml (2 c. à soupe) d'un petit fruit (fraises, framboises, bleuets...)
- 5 ml (1 c. à thé) de sucre ou de miel

Tu auras besoin d'un emporte-pièce en forme de cœur.



Tu peux même utiliser la tranche croûtée du bout du pain !



Étapes de préparation

Pour l'œuf dans le trou

- 1 À l'aide d'un emporte-pièce, taille un cœur au centre de 4 tranches de pain.
- 2 Dans une poêle à feu moyen, fais fondre le beurre. Déposes-y les tranches et les cœurs, et fais-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 2 minutes.
- 3 Retourne les tranches et les cœurs. Casse un œuf dans chaque trou. Laisse cuire quelques minutes. Au besoin, recouvre d'un couvercle.

Pour le sandwich en cœur

- 1 À l'aide d'un emporte-pièce, taille deux cœurs dans chaque tranche de pain. Truc : place la pointe de l'emporte-pièce sur un coin pour avoir plus d'espace.
- 2 Dans un bol, écrase les fruits en ajoutant le sucre ou le miel.
- 3 Ajoute le fromage à la crème et mélange bien.
- 4 Tartine les pains en forme de cœur avec la crème. Dépose des morceaux de fruits au centre et referme le sandwich.

