

Sandwich au camembert

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 2 personnes :

4 tranches de pain de mie

2 œufs durs

1/2 camembert

1 tomate

1 oignon

1 cuil à café d'huile d'olive

Préparation :

Epluchez et coupez finement l'oignon.

Faites le colorer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Réservez

Coupez la tomate en rondelles.

Réservez

Faites cuire les œufs 10 min dans une casserole d'eau bouillante.

Après cuisson, plongez les dans une eau glacé pour couper la cuisson.

Écalez-les et coupez les en rondelles, réservez.

Faites toaster les tranches de pain de mie

A l'aide d'un pinceau, mettez un peu d'huile d'olive sur la face
qui est devant vous (c'est à dire l'intérieur du sandwich)

Déposez les rondelles d'œufs sur 2 tranches de pain puis
de l'oignon, quelques rondelles de tomates
et finir avec quelques lamelles de fromage

Fermez avec l'autre tranche.

Accompagnez d'une bonne salade

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!