Pain de seigle, Picandou et œuf au plat

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 8 Picandou®
- 8 tranches de pain de seigle
- 8 œufs
- 24 radis
- 4 tomates
- Ciboulette
- Sel, poivre
- Muscade

Étapes de la préparation

1. Tartinez les tranches de pain de seigle avec le Picandou®.
2. Coupez les radis et les tomates en rondelles et placez-les sur le pain.
3. Faites frire les œufs au plat dans une poêle et assaisonnez-les de sel, de poivre et de noix de muscade.

4. Placez les œufs au plat sur les tartines et garnissez-les avec la ciboulette avant de servir.