

PANCAKES FAÇON BRUNCH CANADIEN

4 personnes 20 minutes facile

Ingrédients

- 10 à 12 pancakes La Fournée Dorée (compter 2-3 par personne)
- 15 tranches de poitrine fumée (compter 2-4 par personne)
- 1 avocat
- 1 petite boîte de maïs
- Sirop d'érable à volonté

Préparation

1- Préchauffer le four à 200°. Disposer les tranches de poitrines fumées sur une feuille de papier cuisson sur la plaque du four en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. 2- Enfourner pour 10 à 15mn en surveillant qu'elles ne brûlent pas. 3- Sortir et disposer les tranches de poitrines dans une assiette sur une feuille de papier absorbant, elles vont devenir croustillantes en refroidissant. Si vous n'êtes pas prêts à servir, les remettre dans le four éteint quelques minutes pour les garder au chaud. 4- Préparation des pancakes (possibilité de les réchauffer quelques secondes à la poêle, au micro-ondes, au four ou au grille-pain mais ce n'est pas obligatoire). Couper l'avocat en tranches fines. 5- Au moment de servir, empiler les pancakes en alternant avec des tranches de bacon. Ajouter autour les tranches d'avocats et quelques grains de maïs. 6- Verser par-dessus une belle rasade de sirop d'érable et servir immédiatement. Rajouter du sirop d'érable si souhaité.

