

Yaourt Toast façon quiche aux lardons

Ingrédients:

- 150 g de lardons
- 2 yaourts
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 c.à.c de curcuma
- 8 tranches de pain de mie
- ciboulette
- 2 œufs

Préparation:

- Dans un saladier, commencer par mélanger le yaourt, l'œuf, le sel, le poivre et le curcuma.
- Faire cuire les lardons à la poêle pendant quelques minutes.
- Disposer 2 tranches de pain de mie l'une sur l'autre, puis s'aider d'un verre pour aplatir le centre jusqu'aux bords.
- À l'aide d'une cuillère à soupe, verser délicatement le mélange à base de yaourt et d'œuf au centre du pain de mie. Déposer quelques lardons et un peu de ciboulette ciselée
- Enfourner 15 minutes à 180°C (thermostat 6).

TEMPS:

20 minutes

