

Smoked Salmon Breakfast Sammies

with Chive Cream Cheese and Fried Eggs

10 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, medium bowl, medium non-stick pan, measuring spoons, small pot, measuring cups

Ingredients

	2 Person
Smoked Salmon	100 g
Brioche Bun	2
Egg	2
Chives	7 g
Sour Cream	3 tbsp
Cream Cheese	43 g
Shallot	50 g
Spring Mix	28 g
White Wine Vinegar	2 tbsp
Unsalted Butter*	2 tbsp
Sugar*	½ tsp
Oil*	
Salt & Pepper*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Quick-pickle shallots

- Peel, then thinly slice **shallot**.
- Add **shallots**, **vinegar**, **¼ cup water**, **½ tsp sugar** and **¼ tsp salt** to a small pot. Bring to a boil over high heat. Once boiling, cook, stirring often until, **sugar** dissolves and **shallots** soften slightly, 2-3 min. Set aside to cool.



Fry eggs

- Heat a medium non-stick pan over medium-low heat. When hot, add **2 tbsp butter** (dbl for 4 ppl) and swirl the pan until melted.
- Crack in **eggs**. Season with **salt** and **pepper**.
- Cover and pan-fry until **egg whites** have set, 2-3 min.** (**NOTE**: The yolks will still be runny.)



Finish prep

- Thinly slice **chives**.
- Add **cream cheese**, **sour cream** and **chives** to a medium bowl. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.



Toast buns and serve

- Halve **buns**, then arrange on an unlined baking sheet, cut-side up. Toast in the **middle** of the oven until golden-brown, 3-4 min.
- Spread **cream cheese mixture** over **top buns**.
- Stack **spring mix**, **pickled shallots**, **salmon** and **eggs** on **bottom buns**. Close with **top buns**.

Sandwichs au saumon fumé

avec fromage à la crème à la ciboulette et œufs frits

10 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, poêle antiadhésive moyenne, cuillères à mesurer, petit casseroles, tasses à mesurer

Ingrédients

	2 personnes
Saumon fumé	100 g
Pain brioché	2
Œuf	2
Ciboulette	7 g
Crème sure	3 c. à soupe
Fromage à la crème	43 g
Échalote	50 g
Mélange printanier	28 g
Vinaigre de vin blanc	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé
Huile*	

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Faire mariner l'échalote

- Peler, puis émincer l'**échalote**.
- Dans une petite casserole, ajouter les **échalotes**, le **vinaigre**, **¼ tasse d'eau**, **½ c. à thé de sucre** et **¼ c. à thé de sel**. Porter à ébullition. Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve et que les **échalotes** aient ramolli, en remuant souvent. Réserver pour laisser refroidir.



3 Faire frire les œufs

- Faire chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-doux. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** et faire fondre en tournoyant.
- Casser les **œufs** dans la poêle. **Saler et poivrer**.
- Faire poêler à couvert de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les **blancs** soient figés**. (**REMARQUE** : Les jaunes seront couulants.)



2 Terminer la préparation

- Émincer la **ciboulette**.
- Dans un bol moyen, ajouter le **fromage à la crème**, la **crème sure** et la **ciboulette**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.



4 Faire griller les pains et servir

- Couper les **pains** en deux, puis les disposer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Tartiner le **mélange de fromage à la crème** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange printanier**, d'**échalotes marinées**, de **saumon** et d'**œufs**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.