



Sunsoaked Scrambled Egg Tacos with Bacon

25 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, zester, spatula, large bowl, parchment paper, small bowl, whisk, large non-stick pan, paper towels

Ingredients

	1 Person
Egg	2
Bacon Strips	100 g
Avocado	1
Flour Tortillas, 6-inch	6
Cheddar Cheese, shredded	¼ cup
Roma Tomato	80 g
Lime	1
Shallot	50 g
Green Onions	2
Cream	113 g
Navel Orange	1
Unsalted Butter*	2 tbsp
Salt and Pepper*	

* Pantry items

** Cook pork and eggs to minimum internal temperatures of 71°C/160°F, and 74°C/165°F, respectively.

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.

1



Cook bacon and start prep

Add **bacon** to a parchment-lined baking sheet. Bake in the **middle** of the oven until crispy and cooked through, 10-12 min.**Peel, then mince **shallot**. Peel, pit, then cut **avocado** into ¼-inch pieces. Cut **tomato** into ¼-inch pieces. Thinly slice **green onions**.

3



Cook eggs

Whisk together **eggs, cream, cheese** and **green onions** in a large bowl. Heat a large non-stick pan over medium heat. When hot, add **2 tbsp butter**, then **egg mixture**. Cook, stirring often with a spatula, until **eggs** are fluffy and cooked through, 2-3 min.**

2



Finish prep and mix avocado salsa

Zest, then juice **half the lime**. Cut **remaining lime** into wedges. Peel, then slice **orange** into ½-inch rounds. Add **avocado, tomatoes, shallots, 1 tsp lime zest** and **1 tsp juice** to a small bowl. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat. Set aside.

4



Warm tortillas and serve

Wrap **tortillas** in paper towels. Microwave until **tortillas** are warm and flexible, 1 min. (**TIP:** You can skip this step if you don't want to warm the tortillas!) Divide **eggs, bacon, salsa** and **oranges** between plates. Serve **tortillas** on the side for building tacos. Squeeze over a **lime wedge**, if desired.



Tacos aux œufs brouillés avec bacon

25 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (450 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, spatule, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	1 personne
Œuf	2
Tranches de bacon	100 g
Avocat	1
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6
Cheddar, râpé	¼ tasse
Tomates Roma	80 g
Lime	1
Échalote	50 g
Oignons verts	2
Crème	113 g
Orange navel	1
Beurre non salé*	2 c. à soupe

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne du porc et des œufs atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F) respectivement.

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.



Faire cuire le bacon et préparer

Disposer le **bacon** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Faire cuire au **centre** du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**. Peler, puis émincer l'**échalote**. Peler, dénoyer et couper l'**avocat** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Émincer les **oignons verts**.



Faire cuire les œufs

Dans un grand bol, fouetter les **œufs**, la **crème**, le **fromage** et les **oignons verts**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre**, puis le **mélange aux œufs**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que les **œufs** soient entièrement cuits**.



Terminer la préparation et faire la salsa d'avocat

Zester, puis presser le **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers. Peler, puis couper l'**orange** en tranches de 1,25 cm (½ po). Dans un petit bol, ajouter l'**avocat**, les **tomates**, les **échalotes**, **1 c. à thé** de **zeste de lime** et **1 c. à thé** de **jus de lime**. **Saler** et **poivrer**, bien mélanger et réserver.



Faire chauffer les tortillas et servir

Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Faire chauffer au micro-ondes pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative!) Répartir les **œufs**, le **bacon**, la **salsa** et les **oranges** dans les assiettes. Servir les **tortillas** en accompagnement pour faire les tacos. Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.