

Ultimate Egg and Bacon Sammies

with Grainy Mustard Mayo

20 Minutes

Start here

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

Bust out

2 Baking sheets, medium non-stick pan, measuring spoons, parchment paper, small bowl

Ingredients

	2 Person
Bacon Strips	100 g
Egg	2
White Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Arugula and Spinach Mix	28 g
Whole Grain Mustard	1 tbsp
Mayonnaise	2 tbsp
Beefsteak Tomato	170 g
Montreal Steak Spice	2 tsp
Brioche Bun	2
Unsalted Butter*	2 tbsp
Salt and Pepper*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F, as size may vary.

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.



Bake bacon

Arrange **bacon strips** in a single layer on a parchment-lined baking sheet. Sprinkle **2 tsp Montreal Steak Spice** over top. Bake **bacon** in the **middle** of the oven until crispy and cooked through, 10-12 min.**



Fry eggs

Heat a **medium non-stick pan** over medium-low heat. When hot, add **2 tbsp butter** 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!)



Prep

While **bacon** bakes, cut **tomato** into ¼-inch slices. Halve **buns**. Stir together **mayo** and **mustard** in a small bowl. Set aside.



Toast buns and serve

Arrange **buns** on an unlined baking sheet, cut-side up. Sprinkle **cheese** over **bottom buns**. Toast in the **middle** of the oven until **cheese** melts, 3-4 min. (**TIP:** Keep an eye on buns so they don't burn!) Spread **grainy mustard mayo** over **top buns**. Stack **arugula and spinach mix, tomatoes, eggs** and **bacon** on **bottom buns**. Close with **top buns**.

Sandwichs aux œufs et au bacon

avec moutarde à l'ancienne et mayo

20 minutes

D'abord

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, poêle antiadhésive moyenne, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol

Ingrédients

	2 personnes
Tranches de bacon	100 g
Œuf	2
Cheddar blanc, râpé	½ tasse
Mélange roquette et épinards	28 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe
Tomate Beefsteak	170 g
Épices à bifteck de Montréal	2 c. à thé
Pain brioché	2
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 atteigne au moins 71°C (160°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.



Faire cuire le bacon

Disposer les **tranches de bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Saupoudrer de **2 c. à thé d'épices à bifteck de Montréal**. Faire cuire le **bacon** au **centre** du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**.



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 cuire à couvert de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les **blancs** figent**. (**REMARQUE** : Les jaunes seront couulants!)



Préparer

Pendant que le **bacon** cuit, couper la **tomate** en tranches de 1,25 cm (½ po). Couper les **pains** en deux. Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**. Réserver.



Terminer et servir

Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Parsemer les **tranches de pain inférieures de fromage**. Faire griller au **centre** du four 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!) Étendre la **mayo à la moutarde** sur les **tranches de pain supérieures**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange roquette et épinards**, de **tomates**, d'**œufs** et de **bacon**. Refermer les **sandwichs**.