

BRUNCH GASCON

Bacon Grillé au Floc de Gascogne

Ingrédients pour 1 personne :

- 2 belles tranches de bacon
- 5 Cl de Floc de Gascogne Blanc ou Rouge AOP

Préparation :

- Démarrer la cuisson du bacon à froid dans une poêle (permet au bacon de moins se rétracter).
- Quand la poêle est bien chaude et que le bacon commence à griller, verser un petit verre (5cl) de Floc de Gascogne (rouge ou blanc selon les goûts).
- Le Floc va venir déglacer la poêle est caraméliser le bacon pour former une petite croûte délicieusement parfumée.
- Quand le bacon est bien grillé, le sortir de la poêle et le poser délicatement dans une assiette.

Omelette Flambée au Floc de Gascogne

Ingrédients pour 1 personne :

- 3 œufs fermiers
- 1 morceau de beurre
- 8 cl de Floc de Gascogne Blanc ou Rouge AOP
- 3 belles asperges des Sables des Landes IGP
- Sel et poivre

Préparation :

- Cassez 3 œufs dans un saladier
- Salez et poivrez à votre convenance
- Faire fondre un morceau de beurre dans une poêle
- Versez les œufs dans la poêle bien chaude préalablement battus et faire cuire l'omelette sur les deux faces
- Dans un même temps, faites chauffer le Floc de Gascogne dans une casserole
- Lorsque l'omelette est cuite, la retirer de la poêle et la mettre dans un plat
- Versez le Floc de Gascogne chaud dessus et flambez le tout.
- Une fois flambée, agrémenter votre omelette de quelques asperges des Sables des Landes IGP et de fromage râpé

Conseil pour flamber :

- Vérifier que la hotte ne soit plus en fonction avant de flamber
- Bien faire chauffer le floc dans une casserole avant
- Approcher une allumette sur les bords pour faire flamber l'omelette
- Le feu s'étendra tout seul au bout de 30 secondes
- Vous pouvez également tout faire dans la même poêle
- Ne prenez aucun risque pour cette action et prenez toutes vos précautions avant de flamber

Dégustez le tout avec un café ou un thé et un verre de jus de fruit frais !