

## Full english breakfast (petit déjeuner anglais)



Au même titre que le casque à poils des horse guards ou que la cloche Big Ben de la Tour de l'horloge, le full english breakfast fait partie des grandes institutions britanniques. Son caractère extrêmement copieux est lié au fait que le déjeuner n'a pas en Angleterre une place aussi importante qu'en France. Il s'agit le plus souvent d'occuper sa pause déjeuner en mangeant un sandwich ou les célèbres fish and chips (poisson et pommes frites).

### Ingrédients :

- 2 tranches de bacon ;
- 2 œufs ;
- 1 saucisse ou 1 boudin noir ;
- haricots blancs et sauce tomate ou une boîte de baked beans (haricots en sauce) ;
- 50 g de champignons de Paris ;
- beurre ;
- sel.

### Préparation :

Faire chauffer les haricots blancs déjà cuits et arrosés d'un peu de sauce tomate.

Emincer les champignons et les cuire au beurre dans une poêle. Ne les saler légèrement qu'en fin de cuisson pour éviter qu'ils ne perdent toute leur eau.

Cuire également la saucisse ou le boudin noir (les deux pour les plus gros appétits), les œufs aux plats ou brouillés ainsi que le bacon.

Disposer tous ces ingrédients sur une assiette.

### Le conseil du chef :

Quelques rondelles de tomate poêlées et du pain de mie toasté accompagneront avantageusement ce petit déjeuner. Il va de soi que la boisson idéale pour le savourer est le thé, le plus souvent teinté d'un nuage de lait.