Full English breakfast (complet)

English breakfast (version simple)

grilled sausages (saucisses grillées)
fried tomatoes, halved (tomates frites coupées en tranches)
mushrooms (champignons frits)
rashers of smoked back bacon (tranches de bacon fumé)
slices of white bread, cut into triangles (pain de mie grillé coupé en triangles agrémentés de beurre et de marmelade)
baked beans (haricots blancs à la sauce tomate)
medium free-range eggs (des œufs de ferme)

slices of black pudding and hash browns (tranches de boudin noir et galettes de pomme de terre sautées en option)

Préparation:

- Couper les champignons en tranches et les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre, à feu moyen. Saler, poivrer.
- Pendant ce temps, faire cuire le bacon dans une grande poêle, et mettre le pain à toaster.
- Rajouter dans la poêle les oeufs (au plat), saler, poivrer.
Réchauffer les haricots au micro-ondes (2 min, en remuant à mi-temps) et beurrer les tranches de pain que l'on coupera en diagonale.
- Disposer tous les ingrédients
dans une grande assiette: c'est prêt!

L'English breakfast est accompagné d'une boisson : café, thé ou jus d'orange.