

ŒUFS AU PLAT À LA TOMATE

Avril 2008 (Actualisé en février 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 œufs
- ★ 4 belles tomates rondes
- ★ 50 g de beurre (30 + 20 g)
- ★ 2 gousses d'ail
- ★ 2 échalotes
- ★ 2 brins de cerfeuil
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Casserole, Grande poêle

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 2,80 € (soit 0,70 € par personne)



Recette :

Faire bouillir une casserole d'eau, ajouter les tomates et prolonger la cuisson 30 secondes. Les égoutter, les peler, les couper en quatre, les épépiner et les concasser. Peler gousses d'ail et échalotes et les hacher finement. Faire fondre 30 g de beurre dans une large poêle, ajouter les tomates, ail et échalote, saler, poivrer et laisser cuire à feu doux 15 minutes en remuant de temps en temps (il ne doit pratiquement plus rester de liquide). Ajouter le reste de beurre, casser les œufs dans la poêle et continuer la cuisson à feu moyen 5 minutes jusqu'à ce que le blanc soit bien cuit. Déposer un peu de sel et de poivre sur chaque jaune. Décorer de pluches de cerfeuil et servir aussitôt bien chaud.

Boisson :

Un Côtes du Rhône rouge jeune servi à 14°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.