



FICHE RECETTE



INGREDIENTS 2 Personnes

4 oeufs
1 boîte de tomates pelées
2 petites branches de Romarin
3 gousses d'ail
Huile d'olive
Piment (pour moi Tabasco)
Fleur de sel - Poivre au moulin



Tomates confites aux oeufs romarin et ail



ÉTAPES



1. Ecraser les gousses d'ail, en laissant les peaux, avec la lame large d'un gros couteau. Verser un peu d'huile d'olive dans une poêle, ajouter l'ail et le romarin, laisser cuire quelques minutes.
2. Ajouter les tomates (sans le jus). ATTENTION aux éclaboussures ! Saler et poivrer.
3. Laisser cuire le tout à petit feu durant 30/40 minutes. On doit obtenir de la purée de tomates.
4. Casser un oeuf en laissant couler le blanc dans une assiette creuse. Garder le jaune dans une demie coquille en la laissant dans la boîte à oeuf. Recommencer l'opération pour les 3 autres oeufs
5. Lorsque la purée de tomates est obtenue, la mettre de côté dans une assiette
6. Dans la même poêle, ajouter de l'huile, puis verser les blancs d'oeufs, laisser prendre
7. Verser alors la purée de tomates, ajouter quelques gouttes de Tabasco et laisser réchauffer le tout
8. Réaliser 4 trous à l'aide d'une cuillère et verser les jaunes dedans.
9. Saler et poivrer les jaunes, laisser les réchauffer 2/3 minutes
10. Débarrasser 2 oeufs avec de la purée de tomates dans des assiettes, et servir avec une salade verte



Une alternative à la Chakchouka pour l'hiver !!