

Œufs au plat à la tomate



Temps de préparation: 20 min.

Difficulté: Moyen

Ingrédients (4 personnes)

- **Ingrédients**

- Pomì Coulis de tomates 750g 200 gr
- Échalote 1
- Huile d'olive vierge extra
- Œufs frais 8
- Poivre
- Sel

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Préparer une sauce tomate classique : faire revenir une échalote hachée dans un faitout avec un filet d'huile d'olive vierge extra et ensuite, ajouter **Pomì coulis de tomates**.

Faire cuire 15 minutes, ajuster le sel et le poivre et laisser reposer la sauce.

Graisser une poêle antiadhésive et faire cuire les œufs "au plat" : casser les œufs directement dans la poêle et les faire cuire 5 minutes, en mettant le couvercle pendant les 3 dernières minutes pour que le dessus soit aussi parfaitement cuit.

Déposer les œufs sur une louche de sauce tomate, faire gratiner 4 minutes au four et servir chaud.