

Oeufs dans le trou



Pour 4 personnes

 10 minutes

 8 minutes

Très facile

INGRÉDIENTS

4 rondelles de poivron d'environ

1 cm d'épaisseur sans pépins

30 ml (2 cuillères à soupe) de beurre

4 œufs

Sel et poivre

- 1 - Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, faire fondre le beurre.
- 2 - Y déposer les rondelles de poivron.
- 3 - Casser un œuf dans chaque trou. Saler et poivrer.
- 4 - Baisser la température à feu doux et les faire cuire environ 3 minutes.
- 5 - Couvrir et poursuivre la cuisson environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le blanc soit coagulé et le jaune encore coulant.



Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.