FONDUE D'OIGNONS ET DE TOMATES AUX ŒUFS

INGRÉDIENTS

- 3 oignons moyens
- 4 tomates moyennes
- 6 œufs (prévoir 3 à 4 œufs par personnes)
- Poivre
- Sel
- 2 cuillères-à-s d'huile d'olive

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 15MN
TEMPS TOTAL : 30MN

PRÉPARATION

Couper les oignons en lanières d'un 1/2 cm, les faire revenir dans l'huile en les retournant, puis laisser mijoter à petit feu environ 5 min. Ajouter sel et poivre.

Couper les tomates en dés et rajouter aux oignons un peu de sel et de poivre.

Bien mélanger, couvrir et laisser mijoter encore 5 à 7 min.

Mettre les œufs entiers dans un bol, faire des petites crevasses dans le mélange tomates et oignons, puis verser délicatement les œufs. Le blanc doit cuire un peu et rester tendre.

Servir aussitôt et mélanger le jaune.