

Œufs à la basquaise

Temps de préparation 15 min

Temps de cuisson 25 min

Pour 4 personnes

Ingrédients



4 œufs



120 gr de fromage de brebis



600 gr de poivrons verts



4 tomates



1 oignon



basilic



8 olives noires



1 cuiller à café de sucre



4 cuillers à soupe d'huile d'olive



sel - poivre.

Préparation

- ♣ Ébouillantez les tomates pour les peler. Coupez la chair en dés. Hachez l'oignon, couper la chair des poivrons en lanières, dénoyautez les olives.
- ♣ Fondre doucement l'oignon haché dans l'huile pendant 4 minutes, ajouter les poivrons 4 minutes, puis basilic, sucre, sel et poivre.
- ♣ Cuire doucement pendant 20 minutes. Ajouter les olives, casser les œufs sur le tout. Recouvrir de fromage coupé en dés. Cuire 5 minutes avec couvercle.

Bon appétit