



Eufs

Poêlée ensoleillée



40 min 10 min 30 min **0** **244**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la poêlée

600 g **Pomme(s) de terre**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
8 tranche(s) **Bacon**
20 **Tomate(s) cerise**
4 **Oignon(s) nouveau(x)**
2 c. à soupe **Thym**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 c. à café **Poivre**

Étape 1

Préparation

- 1 Remplir une casserole d'eau froide et y ajouter les pommes de terre.
- 2 Laisser cuire une vingtaine de minutes (les piquer avec la pointe d'un couteau, si le couteau s'enfonce elles sont cuites, si ce n'est pas le cas laisser encore cuire quelques minutes).
- 3 Les égoutter et les couper en cubes d'un ou deux centimètres.

Étape 2

Cuisson de la poêlée

- 1 Mettre l'huile dans la poêle et la faire chauffer à feu moyen.
- 2 Quand l'huile fume, ajouter les cubes de pomme de terre et les laisser dorer quelques minutes.
- 3 Préparer une assiette recouverte de papier absorbant. Poser les pommes de terre dessus.
- 4 Couper le bacon en lanières et les faire revenir dans la poêle.
- 5 Quand le bacon est grillé, remettre les pommes de terre

dans la poêle avec le thym.

- 6 Ajouter les tomates cerises et bien remuer le tout.
- 7 Faire un trou au milieu des légumes et y déposer les oeufs. Couvrir et laisser cuire quelques minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Faire glisser la poêlée sur une assiette.
- 2 Assaisonner, émincer finement les oignons et en parsemer la poêlée. Servir chaud.