



Les plats principaux

Huevos rancheros

Pour 4 personnes.

Ingrédients

160 grammes de salade iceberg (coupée finement)
150 grammes tomates cerise (coupées en deux)
400 grammes tomates en cubes (en boîte)
2 cuillères à soupe de menthe (hachée fin)
1/2 cuillère à café poudre de cumin
1/2 cuillère à café chili en poudre
2 jeunes oignons (en anneaux)
1 chili rouge (haché fin)
poignée coriandre
1 oignon (ciselé)
2 gousses d'ail
2 avocats
1/2 citron vert
4 tortillas
beurre
huile d'olive

Méthode de préparation

Faites revenir l'oignon dans de l'huile d'olive. Pressez l'ail dessus et ajoutez le piment. Cuisez-les ensemble 2 minutes. Ajoutez les tomates en cubes et les tomates cerises, assaisonnez avec chili en poudre, cumin en poudre, poivre et sel puis faites mijoter à feu doux 20 minutes.

Retirez la chair des avocats et coupez-la en petits dés. Mélangez-y le jus de citron vert, la menthe et les jeunes oignons puis salez et poivrez.

Cuisez les oeufs au plat dans un peu de beurre. Une par une cuisez les tortillas des deux côtés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Déposez-les sur les assiettes. Versez dessus la sauce tomate et terminez par une cuillère de sauce d'avocat, de la salade iceberg, un oeuf sur le plat et de la coriandre. Poivrez.

