



Les plats principaux

Poêlée de patates douces aux œufs, mange-tout et poivron

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes pois mange-tout
150 grammes tomates cerise
2 patates douces
1 poivron jaune
1/3 cuillère à café cannelle en poudre
1/2 cuillère à café poivre de cayenne
1 cuillère à café poudre de paprika
50 grammes de parmesan (râpé)
poignée feuilles de basilic
4 œufs
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Coupez aussi le poivron en dés, les mange-tout en lamelles et les tomates cerises en deux.

Cuisez à point les dés de pommes de terre dans une grande poêle. Assaisonnez avec les épices, du poivre et du sel. Ajoutez le poivron et les mange-tout et cuisez encore 2 minutes. Incorporez les tomates cerises et faites 4 petits creux dans le mélange. Cassez les œufs dans les creux et saupoudrez avec la moitié du parmesan. Réglez le feu bas et laissez cuire les œufs avec le couvercle sur la poêle.

Juste avant de servir saupoudrez dessus le reste du parmesan et le basilic.

