



Les plats principaux

Tortilla avec oeuf sur le plat et sauce poivron-chili

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de menthe (hachée fin)
2 jeunes oignons (en anneaux)
2 concombres (en dés)
1 citron vert (jus)
4 tortillas
4 œufs
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Pour la sauce chili

150 millilitres de bouillon de poulet
2 cuillères à soupe de jus de citron
2 poivrons rouges
2 gousses d'ail
1 piment

Méthode de préparation

Épépinez les poivrons puis coupezles en petits dés. Faites revenir 2 minutes dans de l'huile d'olive en mélangeant le piment chili et les gousses d'ail pressées. Ajoutez le poivron et cuisez encore 10 minutes. Versez ensuite le bouillon de poule et laissez mijoter 5 minutes à feu doux. Mixez la sauce et assaisonnez-la avec le jus de citron, du poivre et du sel.

Mélangez la menthe, le jus de citron vert et un filet d'huile d'olive avec les dés de concombre. Salez et poivrez.

Dans du beurre cuisez 4 oeufs sur le plat. Réchauffez les tortillas dans une poêle à crêpes chaude et sèche. Répartissez-les sur les assiettes avec chaque fois un oeuf sur le plat par-dessus puis les dés de concombre. Terminez par la sauce poivron-chili.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

