



Les plats principaux

Pain naan avec dip yoghourt-ail, oeufs au plat, tomates cerises et poivrons rôtis

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pains naan
2 tomates cerise (grappes)
1 poivron (rôtis, bocal)
1/2 citron (le jus)
1 gousse d'ail
6 cuillères à soupe de yaourt grec
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
200 grammes de feta
8 œufs
1 poignée de persil (plat, finement ciselé)
1 cuillère à café de flocons de chili
1 poignée de ciboulette (fraîche)
aneth
menthe
sel

Le pain naan, un pain léger qui satisfait tous les estomacs. Étalez une trempette de yoghourt-ail sur le dessus et servez avec un œuf au plat, des poivrons rôtis et des tomates cerises et vous avez le déjeuner parfait! Prêt à tester?

Méthode de préparation

Placez les pains naan avec les tomates cerises dans un four préchauffé à 180 °C pendant 10 minutes.

Hachez finement la ciboulette et incorporez-la avec l'ail pressé et l'huile d'olive au yoghourt à la grecque.

Coupez les poivrons rôtis en dés et mélangez-les avec 1 cs d'huile du bocal et le jus du citron.

Faites frire les oeufs au plat dans une poêle antiadhésive.

Sortez les pains naan du four, tartinez-les de yoghourt et placez 2 oeufs sur chaque pain. Répartissez les dés de poivron et de tomates cerises sur les pains et émiettez la feta sur le tout. Terminez par une pincée de sel, des flocons de chili et une généreuse portion de fines herbes fraîches.

Ustensiles de cuisine

Four

