



Plats d'accompagnement

Oeufs en petite rose de poivron

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 cuillères à soupe de lardons fumés
1 pincer poudre de paprika
cresson (frais)
1 poivron
4 œufs
poivre
sel

Méthode de préparation

Déposez le poivron avec sa tranche sur votre plan de travail et découpez-y 4 morceaux ronds.

Répartissez les lamelles de lardons sur les poêlettes à raclette que vous placez un peu sous le gril de votre appareil jusqu'à ce que le gras fonde.

Déposez les roses de poivron dans les poêlettes et veillez à ce que tous les lardons soient à l'intérieur des roses de poivron. Cassez un petit oeuf dans la rose de poivron puis assaisonnez avec sel, poivre et paprika en poudre. Glissez les poêlettes sous le gril de l'appareil durant 5 minutes jusqu'à ce que le blanc soit solidifié et enfin décorez avec du cresson.

Conseil:

Végétarien? Ajoutez des champignons finement coupés.

