



Les plats principaux

Lard aux œufs, tomate et pomme de terre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de lard salé (émincé beurre)
beurre
250 grammes de pommes de terre (en chemise cuites à l'eau et coupées en dés)
1 tomate allongée (coupée grossièrement)
4 ciboulette (brins, hachés grossièrement)
4 œufs (gros)
4 cuillères à soupe de crème
20 Gouda (geraspt)
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez le lard en morceaux. Beurrez 4 ramequins. Mélangez le lard avec les dés de pomme de terre, les morceaux de tomate et la ciboulette. Disposez le mélange dans les ramequins.

Cassez un œufs au-dessus de chaque ramequin. Salez, poivrez, versez la crème par-dessus et saupoudrez avec le fromage.

Glissez ce savoureux petit-déjeuner au four préchauffé à 175 ° pendant 15 à 20 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four

