

*Oeufs  
à la*

*tomate*



# INGRÉDIENTS

- 520 g de tomates soit 4
- 200 g d'oeufs soit 4
- 100 g d'oignon soit 1
- 15 g d'huile d'olive soit 1 CàS
- 10 g de persil soit 1/2 bouquet

# ÉTAPES

1. Peler et émincer finement l'oignon. Découper les tomates en dés.  
Ciseler le persil.
2. Faire revenir l'oignon avec un peu d'huile d'olive dans une sauteuse.  
Ajouter ensuite les tomates. Laisser cuire durant 5 minutes. Remuer régulièrement.
3. Casser les oeufs sur les tomates. Prolonger la cuisson de 5 minutes.  
Parsemer de persil avant de servir sans attendre.