

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Poêlée de légumes du soleil aux oeufs



Pour 2-4 personnes :

- 2 courgettes
- 2 tomates
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 oignon rouge
- sel, poivre
- herbes de Provence
- Huile d'olive

Lavez et coupez en rondelles les courgettes, les tomates, les poivrons et l'oignon. Faites cuire dans une grande poêle avec un filet d'huile les légumes une dizaine de minutes à feu moyen. Salez, poivrez.

Répartissez les légumes dans deux petits plats allant au four. Cassez un oeuf dans chacun. Saupoudrez d'herbes de Provence.

Enfournez à four préchauffé à 150°C (th. 5) et laissez cuire une dizaine de minutes.