



Poêlée de pomme de terre aux œufs

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 3 personnes / 4 Persopoints

- 500 gr de pommes de terre
- 150 gr de lardons de bacon
- 1/2 oignon
- 1 cc d'huile d'olive
- 3 œufs
- sel, poivre
- persil

Éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en rondelles. Émincer l'oignon.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse (diamètre pas trop large) et faire dorer l'oignon. Rajouter le bacon, puis les pommes de terre.

Verser un fond d'eau, couvrir et faire cuire 20 min à feu doux en remuant régulièrement et en rajoutant un peu d'eau si nécessaire.

En fin de cuisson vérifier si les pommes de terres sont cuites, saler poivrer et parsemer de persil et ajouter à nouveau un fond d'eau si nécessaire afin que les pommes de terre n'attachent pas.

A ce moment-là casser les œufs un à un sur les pommes de terre en les espaçant, saler, et poivrer, couvrir et faire cuire 4 /5 minutes, le blanc doit être pris et servir de suite accompagnée d'une belle salade.