

Oufs Flamenco

Pour 4 personnes

4œufs, 2 oignons émincés, 2 gousses d'ail hachées, 1 poivron vert, 1 grosse boîte de tomate pelée en dés, 200g de jambon fumé ou bacon, 1 bte de petit pois, 1 bte de pointe d'asperge (300g), 8 tranches de chorizo (fort ou doux), 1 petit bocal de poivron rouge en conserve, 5 càs de persil haché, sel poivre huile d'olive piment d'Espelette ou Tabasco

Hachez le poivron vert au robot, ou coupez-le en dés minuscules faites de même avec le jambon. Dans une grande poêle, faites chauffer de l'huile d'olive, faire revenir l'oignon+l'ail et le poivron vert pendant 10mn jusqu'à ce que les oignons sont confits, ajoutez les tomates, la moitié du jambon, les petits pois et un peu de persil, salez, poivrez couvrez et laissez mijoter environ 10mn jusqu'à ce que le mélange épaississe (l'eau des tomates doit s'évaporer). Huilez un grand plat à gratin peu profond, versez la préparation précédente dans le plat et creusez 4 trous, cassez un œuf dans chaque trou. Disposez au dessus des œufs et de la sauce, les asperges, le poivron rouge coupé en lanières, les tranches de chorizo, le reste de jambon et le persil, assaisonnez de quelques gouttes de Tabasco ou d'une pointe de piment (si vous aimez les plats relevés) faites cuire au four environ 10mn à 180°C jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient durs, attention les jaunes doivent rester liquides, servez immédiatement avec des mouillettes de pain frotté à l'ail

