



Les Saveurs du Bois du Roc



Œufs au bacon, tomates et poivrons

Pour 2 personnes Temps de préparation 10 min Cuisson 30 min

Ingrédients :

- 2 œufs ou plus
- 6 tranches fines de bacon
- 1 tomates
- 1 poivron
- Emmental râpé
- Huile d'olive
- Poivre, sel

1. Couper le poivron en lamelles d'environ deux centimètres de largeur.
2. Dans une poêle, les faire revenir à feu très doux dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Réserver dans une assiette.
3. Couper la tomate en rondelles. Disposer les rondelles de tomate sur le fond de la poêle, les recouvrir des tranches de bacon. Poser les poivrons sur le bacon.
4. Casser les œufs sur les poivrons. Faire cuire à feu très doux pour que les tomates ne noircissent pas.
5. Ajouter l'emmental sur les œufs, saler et poivrer à votre convenance.