

# Oeufs en cocotte de poivron



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation :** 10 minutes

✓ **Cuisson :** 10 minutes

✓ **Ingrédients**

**pour deux personnes :**

- 2 gros poivrons ou 1 très gros poivron
- 4 œufs
- 40 g de feta
- 4 tomates cerises
- 8 feuilles de basilic
- 4 cuillères à café de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

Lavez les poivrons. Dans chaque poivron coupez deux rondelles épaisses (1,5 à 2 cm d'épaisseur). Gardez les bouts pour une autre recette.

Coupez la feta en petits dés. Lavez les tomates cerises et coupez-les en quatre. Ciselez le basilic.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Faites griller les poivrons pendant 3 à 5 minutes sur une face. Retournez-les et cassez un œuf dans chaque rondelle. Ajoutez 1 cuillère à café de crème, des dés de feta, 4 quartiers de tomate cerise et du basilic ciselé. Salez, poivrez.

Prolongez la cuisson de quelques minutes jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit cuit, mais le jaune encore coulant. Servez bien chaud accompagné d'une salade verte.

www.audalacuisine.com