



Grumbeerekiechle, fondue de poivrons et œuf sur le plat

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Galettes de pommes de terre et légumes frais de saison : 320 g
 Poivrons : 6 gros et fermes (vous pouvez mélanger les couleurs)
 Oeufs : 4
 Tomates cerise : 12
 Miel liquide : 1 cuillère à soupe
 Sel, poivre
 Curcuma, gingembre, curry, paprika doux en poudre
 Huile d'olive

PRÉPARATION

1. Laver et sécher les poivrons et les tomates cerise.
2. Piquer les tomates sur 3 pics en bois.
3. Éplucher et épépiner les poivrons puis les couper en fines lanières dans le sens de la hauteur.
4. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les poivrons. Les faire sauter ou les mélanger régulièrement pour éviter qu'ils n'attachent.
5. Mélanger ensemble 1 cuillère à café de curcuma, 1 cuillère à café de gingembre en poudre, 1 cuillère à café de curry et 1/2 cuillère à café de paprika doux en poudre, du sel et du poivre, puis le verser sur les poivrons avec le miel et bien mélanger.
6. Ajouter un peu d'eau et laisser cuire à feu doux. Ajouter un peu d'eau au fur et à mesure si nécessaire.
7. Faire cuire les galettes de pommes de terre comme indiqué sur le paquet.
8. Faire cuire en parallèle les œufs au plat. Vous pouvez les faire cuire dans un emporte pièce pour qu'ils prennent une jolie forme ou les découper avec un emporte pièce après cuisson.
9. Dans le deuxième cas, vous pouvez couper le reste de blanc en lanières pour les déposer sur le plat au moment du dressage.
10. Enfin faire cuire quelques minutes les brochettes de tomates dans une poêle chaude.

Dresser les assiettes en commençant par la fondue de poivrons, déposer par dessus une galette de pommes de terre, puis, délicatement, un œuf au plat. Décorer avec une brochette de tomates.

Bon Appétit !

Nicole Passion Cuisine

Site Web

Page Facebook