

## Œufs au plat tomate-poivron comme au Maroc – Femme actuelle n° 1595 du 20 avril 2015

---



---

Préparation : 10 min – Cuisson : 30 min – 4 personnes – Simple et économique

---

**8 œufs - 2 poivrons rouges - 450 g de tomates - 1 oignon - 2 gousses d'ail - 1/4 de cuillère à café de cumin moulu - 1/4 de cuillère à café de paprika - 1/4 de cuillère à café d'herbes de Provence - 4 cuillères à soupe d'huile d'olive - Sel et poivre**

---

**Pelez et émincez les oignons et l'ail.** Epépinez et éliminez les peaux blanches des poivrons. Emincez la pulpe. Dans une poêle, faites-les fondre dans l'huile d'olive avec les oignons et l'ail pendant 6 à 7 minutes.

**Ajoutez les tomates** coupées en cubes, le cumin, le paprika et les herbes. Salez, poivrez et laissez mijoter 15 min environ. Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7).

**Répartissez les légumes** dans 4 ramequins, puis cassez 2 œufs dans chacun.

**Faites cuire au four** 8 min (ou 2 min au micro-ondes à plein puissance), jusqu'à ce que le blanc soit pris et le jaune encore coulant. Servez chaud avec du pain grillé.