

Oeuf poché sur lit de ratatouille et parmesan râpé à l'huile d'olive

Pour un repas pour deux... vite fait avec un reste de ratatouille! J'ai oublié de décorer le tout de quelques feuilles de basilic!



Ingrédients:

- Ratatouille pour 2 (-> [lire la recette](#))
- 2 oeufs frais
- 25 g de parmesan
- Huile d'olive
- Quelques feuilles de basilic
- Sel et poivre

Faites réchauffer la ratatouille.

Râpez le parmesan.

Pendant ce temps, faites frémir l'eau dans une casserole. Cassez les oeufs 1 par 1 dans une petite tasse que vous renversez rapidement dans l'eau frémissante. Laissez cuire 3 minutes. Récupérez les oeufs à l'écumoir. Déposer-les sur la ratatouille tiède ou chaude (à votre convenance).

Servez avec un filet d'une bonne huile d'olive (ici celle du Moulin de Coudoux... qui est de très loin ma préférée!!!)

Dégustez avec une tranche de bon pain maison.

Mes suggestions :

- Ratatouille... méthode longue!



- Pain maison sans machine!



- Courge spaghetti gratinée à la ratatouille de tomates vertes



- Que faire avec...

