

Oeufs à la flamenca

Pour 4 personnes:

- 400 g de petites pommes de terre
- 1 chorizo (j'en ai mis environ 150 g)
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 200 g de filet de poulet
- quelques brins de thym
- 400 g de tomates concassées
- 10 cl de bouillon de volaille
- 6 oeufs
- 1 cs d'huile d'olive + un peu pour le plat



Peler les pommes de terre et les tailler en fines rondelles. Faire de même avec le chorizo. Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et y faire sauter les pommes de terre pendant 5 à 7 min (selon le livre, moi il m'a bien fallu 12-15 min) jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. A mi-cuisson, ajouter le chorizo. Réserver.

Préchauffer le four à 200°.

Pendant ce temps, émincer l'oignon et écraser l'ail. Tailler le poulet en lamelles et effeuiller le thym.

Dans la même sauteuse, faire revenir l'oignon et l'ail pendant 1 à 2 min. Ajouter le poulet et laisser dorer de chaque côté. Ajouter les tomates, le bouillon et la moitié du thym. Laisser frémir 5 min.

Verser le tout dans un plat à gratin légèrement huilé. Recouvrir avec le mélange pommes de terre-chorizo. Avec le dos d'une cuillère, former 6 trous (pas évident!) pour y casser les oeufs. Parsemer du thym restant.

Enfourner et laisser cuire 15 à 20 min, jusqu'à ce que les blancs d'oeufs soient pris mais les jaunes encore coulants.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>