



PLAT PRINCIPAL

HUEVOS RANCHEROS



★★★★☆ (254)

30 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

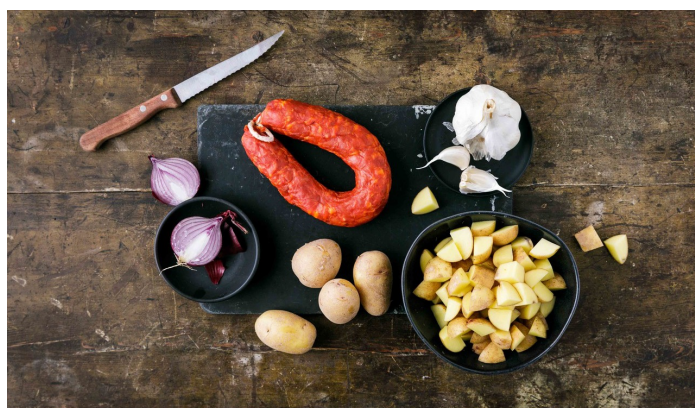
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 600 g de pommes de terre à chair ferme
- 200 g de chorizo
- 1 cs d'huile de colza HOLL
- 1 boîte de tomates pelées (env. 400 g)
- sel & poivre
- 3-4 œufs

Zum Servieren

- ½ botte de persil plat
- 150 g de demi-crème acidulée
- tranches de pain, toastées/grillées

PRÉPARATION

1



Hacher finement la gousse d'ail et l'oignon. Détailler les pommes de terre en dés d'env. 1 cm d'épaisseur. Couper le chorizo en tranches de 1 cm d'épaisseur. Faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Faire griller les tranches de chorizo dans l'huile chaude pendant 3 à 4 minutes. Les retirer de la poêle et réserver pour plus tard.

2



Ajouter l'ail, l'oignon et les dés de pommes de terre dans la poêle. Faire sauter à la poêle pendant env. 10 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées. Saler et poivrer. Ajouter les tomates pelées et laisser mijoter à couvert jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

3



Remettre le chorizo dans la poêle et faire réchauffer. Casser les œufs directement dans la poêle. Pocher pendant 3 à 4 minutes à couvert, jusqu'à ce que le blanc coagule. Le jaune peut rester coulant.

4



Dresser les Huevos Rancheros en les parsemant généreusement de persil. Servir avec le pain grillé et la demi-crème acidulée.

ASTUCE

- Selon la saison, les pommes de terre peuvent être garnies à volonté de légumes finement coupés (p. ex. céleri-branche, poivron ou chou frisé).