Ode aux oeufs et aux merguez.

DÉJEUNERS-BRUNCHS – OEUFS – RECETTES – REPAS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 8 merguez
- 1 grosse tomate coupée en petits cubes
- 1 oignon coupé en tranches fines
- 1 pomme de terre coupée en petits cubes
- 2 gousses d’ail émincées
- 1 c. à thé de cumin
- 1 c. à thé de cardamone
- 2 c. à soupe d’huile de canola
- 8 oeufs

Préparation

1. Faire dorer les saucisses dans une poêle à feu vif. Réserver. Quand elles seront tièdes, les couper en trois ou quatre morceaux.
2. Faire bouillir une bonne quantité d’eau et y jeter la pomme de terre. Cuire trois ou quatre minutes. Égoutter la pomme de terre et la faire rissoler dans 1 c. à soupe d’huile chaude dans une poêle jusqu’à ce que les morceaux soient dorés. Ajoutez l’ail et la tomate et faites cuire, toujours à feu moyen-vif, pendant deux ou trois minutes.
3. Battre les œufs et y ajouter les épices (cumin et cardamone).
4. Ajouter le restant de l’huile (1 c. à soupe) dans la poêlée de pomme de terre et y ajouter le mélange d’œufs. Baisser un peu la chaleur du feu et laisser prendre l’omelette. Ajouter les

saucisses. Saler et poivrer.

5. Terminer la cuisson au four, à 350 F pendant une dizaine de minutes.