

BROUILLADE DE TOMATES

POUR 2 PERSONNES

- 500g de tomates bien mûres
- 4 œufs
- 1 bouquet garni
- 2 brins de persil
- 1 gousse d'ail hachée
- Huile d'olive
- Sel et poivre



Peler, épépiner et couper les tomates grossièrement.

Dans un caquelon à fond épais, faire chauffer 2 cs d'huile d'olive, ajouter les tomates et le bouquet garni.

Saler, poivrer et laisser fondre les tomates jusqu'à ce qu'elles aient rendu leur jus.

Battre les œufs et les verser d'un coup sur les tomates. Mélanger, ajouter l'ail et le persil ciselé et laisser prendre les œufs à feu doux en remuant sans cesse.

Servir bien chaud