

NIDS DE COURGETTE (2 personnes)

- 1 courgette
- 2 œufs
- 2 tranches de pain de mie
- Persil
- Piment d'Espelette
- 1 tranche de poitrine fumée
- Sel et huile d'olive

Laver et couper la courgette en rondelles à la mandoline. Trancher la tranche de poitrine fumée en petits lardons après avoir enlevé la couenne.

Faire sauter les rondelles de courgette dans une poêle avec un filet d'huile d'olive 5 minutes. Saler et ajouter un peu de piment d'Espelette.

Dans la poêle former 2 nids avec les rondelles de courgette. Casser un œuf dans chaque nid et laisser cuire jusqu'à que l'œuf soit cuit.

Dans une poêle sèche faire revenir les petits lardons.

Toaster les tranches de pain de mie avant d'y déposer les nids de courgette.

Ajouter les petits lardons et un peu de persil ciselé.

