



POÊLÉE DE LÉGUMES ET HARICOTS BLANC

Temps de cuisson : 45 min

Portions : 2 portions

Ingrédients

2 œufs	½ piment en dés
1/4 tasse de champignons en dés	¼ tasse de zucchini en dés
2 pommes de terre moyennes en dés	1/4 tasse de tasse de haricots rognon blanc cuits
Épices italiennes	
Sel et poivre	2 c. à soupe d'huile d'olive

Note : Veuillez prendre note que vous pouvez changer ou ajouter les légumes selon vos goûts.

Préparation

- Dans un bol enrober les pommes de terre avec 1 c. à soupe d'huile d'olive.
- Ajouter un peu de sel et de poivre.
- Mettre sur un plaque au four à 400 une trentaine de minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées et croustillantes.
- Pendant ce temps faire revenir les légumes dans une c. à soupe d'huile d'olive avec du sel, poivre et épices italiennes.
- Lorsque les légumes sont cuits ajouter les haricots et continuer la cuisson 2 minutes pour les réchauffer.
- Mettre de côté.
- Faire cuire vos œufs selon votre goût. (un œuf tourné fera comme une sauce dans votre poêlée.)
- Mélanger les pommes de terre avec les légumes et servir votre œuf sur le dessus.