POÊLÉE DE LÉGUMES ET HARICOTS BLANC

Temps de cuisson : 10 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.