Œufs au plat, herbes, ail, huile pimentée

Ingrédients – Convives : 1 – Préparation : 1 min – Cuisson : 3 min

2 oeufs

1 càs huile olive

1 càc herbes

1 ail débité

Huile pimentée

Préparation

1. Faire chauffer une poêle à feu vif avec 1 càs d'huile d'olive.
2. Quand elle est bien chaude, casser les 2 œufs et les déposer délicatement dans la poêle.
3. Attendre 1 mn.
4. Saupoudrer d'herbes et d'ail.
5. Option : Rajouter un filet d'huile d'olive pimentée maison (A base de piments de cayenne)
6. Couvrir.
7. Attendre 2 mn.
8. Servir.

Note de Paulux : Pour un célibataire, le nombre d'œufs n'est pas limité !
- Accompagner de farfalles ou de haricots verts que vous aurez préparé à l'avance !.
- Dans ma cuisine, sauf cas exceptionnels, le sel est absent. Je laisse faire les convives.

*** * *** 1er décembre 2019 *** * ***