

Gratin De Tomates Aux Œufs A L'espagnole



Avec quelques tomates restantes au jardin

Recette légère pour le soir

Ingrédients

4 à 5 œufs suivant grosseur - 1 bel oignon - quelques tomates - un peu de gruyère - Sel et Poivre un peu de ciboulette

Préparation

Faites préchauffer votre four à 180 °. Éplucher l'oignon et le couper en fines rondelles. Faites le blondir à la poêle dans un peu d'huile. Lorsqu'il est transparent, mettez-le dans un plat allant au four.

Ajouter par-dessus des tomates coupées en rondelles.

Dans un saladier faites une omelette avec les œufs, le sel et le poivre et la ciboulette

Verser sur les tomates. Parsemez de gruyère.

Pour un régime je ne mets pas de gruyère.

Mettre au four 15 min.

A déguster avec une bonne salade verte.

Bon appétit