

Gratin de légumes aux œufs pochés



Pour 4 personnes: 750 g de pois mange-tout tendres, 2 c. à s. d'oignons hachés, 2 c. à s. de beurre, 4 fines tranches de lard, 2 c. à s. de bouillon, sel, poivre, 2 tomates bien mûres, 1 c. à café d'origan haché, 4 c. à s. de gruyère râpé, 2 c. à s. de vinaigre, 4 œufs très frais.

Effiler, laver et égoutter les pois mange-tout. Faire revenir les oignons et le lard finement hachés dans le beurre, ajouter les pois mange-tout et déglacer avec le bouillon, saler et poivrer. Étuver à couvert 10 min. Couper les tomates en tranches. Beurrer un plat de cuisson (peu élevé). Egoutter les pois mange-tout (récupérer le jus). Mettre la moitié des pois mange-tout dans le plat, garnir avec quelques tranches de tomate. Saupoudrer avec un peu d'origan, de poivre et 1 c. à s. de gruyère. Mettre le reste des pois mange-tout et des tranches de tomate et épicer à nouveau. Faire réduire de moitié le jus des pois mange-tout et en arroser les légumes. Gratiner env. 10 min. au four à 200° C. Pocher les œufs 3 minutes à l'eau bouillante, légèrement vinaigrée. Les sortir délicatement de la casserole et les égoutter sur du papier de ménage. Sortir le gratin du four, faire 4 nids et y déposer les œufs. Saupoudrer avec le reste de gruyère. Remettre au four env. 5 min.

**Gratin de légumes
aux œufs pochés**

