

## Les œufs à l'arlésienne

2 grosses tomates; 2 gousses d'ail;  
un peu d'huile d'olive; un peu d'es-  
tragon; 4 œufs très frais; 1 cour-  
gette; sel, poivre. *Oeufs Pochés*

1. Couper les deux tomates dans le sens de la largeur. Hacher finement les gousses d'ail, ainsi que l'estragon. Faire chauffer en poêle l'huile d'olive. Y faire cuire les 4 demi-tomates avec l'ail, l'estragon, un peu de sel et de poivre. Après environ 10 minutes de cuisson, ranger les tomates dans un plat à four.

2. Dans de l'eau salée, fortement vinaigrée, pocher les œufs puis nicher un œuf poché sur chacune des tomates. Dans l'huile qui a servi à la cuisson des tomates, faire revenir la courgette coupée en rondelles avec sa peau. Lorsqu'elle est cuite l'ajouter aux œufs.

3. Glisser dans un four préchauffé et faire cuire 5 minutes. Servir tout de suite.