

■ LES ŒUFS AU LARD,  
TOMATES ET FROMAGE  
pour 4 personnes

---

*12 tranches de lard délicatesse;  
4 tomates; 8 œufs très frais;  
un peu de sel; un peu de poi-  
vre; 100 g d'emmental.*

1. Laver les tomates, les couper en tranches. Couper le fromage en tranches d'un  $\frac{1}{2}$  cm d'épaisseur. Dorer les tranches de lard en poêle.

2. Déposer les tomates sur le lard en poêle. Y casser les œufs. Les saler, les poivrer et les recouvrir de tranches de fromage. Laisser rôtir le tout à couvert (feu moyen) durant 10 à 13 minutes. Servir lorsque les œufs sont cuits et le fromage fondu.