

POUR 4 PERSONNES



2 petites courgettes  
2 petites aubergines  
4 œufs  
1 oignon  
2 gousses l'ail  
1 brin de thym  
200g de coulis de tomates

Paprika en poudre  
Cumin en poudre  
1 brin de basilic  
Huile d'olive  
Fleur de sel et piment d'Espelette  
Sel fin

## Légumes cuisinés aux épices, œuf cassé

Préchauffe le four en position gril à 240 °C. Lave et coupe en dés d'1 cm de côté les courgettes et les aubergines. Épluche et cisèle l'oignon et l'ail. Dans une poêle, verse un trait d'huile d'olive, fais revenir l'oignon, ajoute le thym et l'ail, puis les courgettes, mélange. Intègre les aubergines, assaisonne avec du sel fin, du cumin, du paprika et du piment d'Espelette, mélange de nouveau. Laisse s'évaporer l'eau naturelle des légumes, une légère coloration va apparaître. Verse la sauce tomate, mélange légèrement, laisse cuire 20 minutes. Dépose les légumes dans un plat de service qui peut aller au four. Casse les œufs sur les légumes et place le plat sous le gril 2 minutes pour cuire les œufs, les jaunes vont se voiler. Verse un trait d'huile d'olive, parsème de piment d'Espelette, de fleur de sel et de quelques feuilles de basilic. Sers avec du pain grillé à l'huile d'olive