HACHIS DE LéGUMES ET DE POMMES à LA POêLE AVEC œUFS



Les pommes de terre, les oignons et les pommes du garde-manger sont réunis dans ce hachis avec une combinaison classique de saveurs sucrées et salées pour n'importe quel repas de la journée. La cuisson des œufs directement sur la plaque de cuisson permet d'obtenir un repas sans chichis et sans tracas en quelques minutes, avec un nettoyage rapide.

Infos

- **Temps de préparation**: 5 mins
- **Temps de cuisson**: 30 mins
- **Portions**: 3

Ingredients

- Pommes de terre coupées en cubes de 1 cm
- 1 oignon rouge, grossièrement haché
- Pommes coupées en cubes de 1 cm
- 1 pomme Cripps Pink, coupée en morceaux d'un centimètre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de sel fin, ou plus si nécessaire
- 4 gros œufs
- 1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu, ou plus si nécessaire

Préparation

Etape 1
Placer une grille au milieu du four et préchauffer à 42 degrés.

Etape 2
Sur une grande plaque, mélanger les pommes de terre, l'oignon et les pommes avec l'huile et le sel jusqu'à ce qu'ils soient uniformément enrobés. Étendre en une couche régulière.

Etape 3
Faire rôtir pendant environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes et la pomme commencent à brunir et à ramollir. Repousser une partie du hachis pour créer quatre espaces pour les œufs, puis casser délicatement un œuf dans chaque espace dégagé.

Etape 4
Continuer à rôtir pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient bien pris, mais que les jaunes soient encore liquides.

Etape 5
Assaisonner avec du poivre et plus de sel, si vous le souhaitez. Servir chaud.