



# OEufs << bloody mary >>

 **Temps de préparation**  
30 min à 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



## Ingrédients

2 oignons rouges  
1/2 citron (jus)  
1 verre de wodka (shot)  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 tige de céleri (émincée)  
2 gousses d'ail (émincées)  
2 poivron rouge (en lamelles)  
2 boîtes de tomates pelées  
1 cuillère à soupe vinaigre de vin rouge  
3 piments rouges  
2 tranches de pain rassis (en morceaux)  
tabasco  
8 œufs  
150 grammes de yaourt grec  
1 bouquet de persil plat  
huile d'olive (supplément)  
poivre noir  
sel

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez 1 oignon en rondelles et hachez l'autre finement. Mélangez les rondelles d'oignons, le jus de citron, le sel, un peu de sucre et la vodka. Laissez reposer pendant 30 minutes.
- 2.** Dans une grande sauteuse, faites blondir les oignons hachés et le céleri dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive bien chaude. Ajoutez l'ail et les lamelles de poivrons. Laissez étuver pendant quelques minutes. Couvrez de tomates pelées. Ajoutez le reste du sucre et le vinaigre de vin rouge. Salez et poivrez. Ajoutez les piments entiers. Couvrez la sauteuse et laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes.



- 3.** Mélangez le reste de l'huile et les morceaux de pain. Saupoudrez-les de poivre noir. Disposez-les dans un plat de cuisson et faites-les dorer pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 180 °C (ou faites-les dorer à l'air-fryer).
- 4.** Assaisonnez la sauce tomate de Tabasco. Retirez les piments rouges.
- 5.** Utilisez le dos d'une cuillère pour creuser de petits puits dans la sauce et cassez un œuf dans chaque petit puits. Couvrez et poursuivez la cuisson pendant 3 à 5 minutes. Retirez le couvercle.
- 6.** Accompagnez chaque portion de yaourt à la grecque, de croûtons, de rondelles d'oignons marinées et de persil plat. Poivrez bien et ajoutez un peu d'huile d'olive.