



Pain plat au labneh, œuf au plat et sauce chili



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

200 grammes de yaourt grec entier
4 flatbreads (pitas ou wraps)
4 œufs
huile d'olive
1 petit bocal de sauce au piment doux
piment d'Espelette
herbes fraîches (p. ex. cresson, ciboulette ou persil)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Tapissez une passoire ou un tamis de papier absorbant et versez-y le yaourt à la grecque. Laissez égoutter au moins une heure (idéalement une nuit) pour obtenir une texture ferme et tartinable.
- 2.** Grillez ou réchauffez les pains plats.
- 3.** Faites cuire quatre œufs au plat à l'huile d'olive.
- 4.** Tartinez les pains plats de labneh et déposez un œuf au plat sur chacun. Arrosez de sauce chili douce, puis assaisonnez de sel, de poivre, de piment d'Espelette et d'herbes fraîches.