



# Oeufs à la mexicaine



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 oignon (émincé)  
1 poivron rouge (coupé en lamelles)  
2 gousses d'ail (émincées)  
huile d'olive  
2 piments (émincés)  
1 boîte de tomates pelées (grande)  
1 boîte de haricots blancs (égouttés)  
4 œufs  
2 avocats  
1 citron vert (jus)  
1 citron vert  
8 mini tortillas

## Méthode de préparation

- 1.** Faites revenir l'oignon, le poivron rouge et l'ail dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- 2.** Ajoutez les piments et les tomates pelées.
- 3.** Incorporez les haricots blancs et laissez bien mijoter le tout.
- 4.** Réalisez quatre trous et cassez un œuf dans chacun d'eux. Faites-les cuire dans la sauce.
- 5.** Coupez les avocats en lamelles et arrosez de jus de citron vert.
- 6.** Saisissez les tortillas dans une poêle chaude.
- 7.** Servez les œufs à la mexicaine avec l'avocat et les tortillas.