Ratatouille sur baguette grillée et œuf au plat

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 baguette
huile d'olive
1 poivron rouge (en dés)
1 poivron jaune (en dés)
1 poivron vert (en dés)
1 courgette (en dés)
1 aubergine (en dés)
1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
1 ravier tomates cerises
4 œufs
1 bouquet de basilic
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Coupez la baguette en deux. Coupez chaque demi-baguette en deux dans la longueur.**
2. **Faites chauffer de l'huile d'olive dans une grande sauteuse. Faites-y caraméliser les dés de poivron, de courgette et d'aubergine. Assaisonnez de sel, de poivre et d'herbes de Provence. Ajoutez les tomates cerises coupées en deux et laissez-les fondre.**
3. **Badigeonnez chaque morceau de baguette d'huile d'olive et laissez-les dorer sous le gril bien chaud.**
4. **Faites cuire quatre œufs au plat dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez.**
5. **Garnissez les morceaux de baguette de ratatouille. Déposez un œuf au plat sur chacun et parsemez de basilic.**