



Oeufs cassés à la provençale

14/10/2014 à 14h31

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 8 œufs
- 800 g de ratatouille maison, surgelée ou en conserve (2 boîtes de 360 g environ)
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Faites chauffer la ratatouille dans une poêle antiadhésive, à feu doux;
- Lorsqu'elle est chaude, cassez les œufs dessus, et vous pouvez également les brouiller selon votre goût;
- Salez et poivrez.