

# OEUFS FRITS A LA MEXICAINE



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

## Pour vous donner envie:

Originalité de la recette.

Attention sur la photo la recette est présentée avec un Œuf de Caille et du LOMO pour un plat complet, bien sur, un Œuf de poule et viande ????

## Proportions pour 6 Personnes

**Total 30mn Préparation 30 mn Repos 0 mn Cuisson 10mn**

## Les Ingrédients

6 Œufs / 6 Tortillas de Blé  
10 / 12 Tranches de fromage à Croque monsieur  
1 Boite de 400 Gr de Haricots Blancs / 1 Boite de 70Gr de Tomate concentré  
8 Cl ou 80 Gr de Lait / Basilic / Tabasco

## La Recette

Rincer les haricots et mixer avec le lait et 1 Cuill. à S d'Huile.

Saler peu, poivrer et réserver à feu doux.

Délayer le concentré de tomate avec 15 Cl d'Eau et  
Sel / Poivre / Tabasco / Basilic.

Porter à ébullition et réserver sur feu doux.

Disposer les tortillas sur les grilles du four.

Mettre la purée d'haricots dessus et le fromage.

Faire chauffer pour faire fondre le fromage.

Cuire les Œufs

Disposer sur les tortillas sorties du four et mettre la sauce tomate.

## Astuces, Conseils, Informations complémentaires

On peut compléter la présentation par un peu de Basilic ciselé.

On peut aussi préparer à l'avance et faire le montage définitif en réservant les préparations.

## Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

**15/20**

## Matériel Particulier

2 Casseroles.