

Salade de tomates à l'œuf mollet

Pour deux personnes

2 œufs

4 fines tranches de speck

1 barquette de tomates cerise

(des rouges, des jaunes) et de tomates cœurs-de-pigeons

(noires et oranges) Savéol

100 g de petits pois crus écossés

50 g d'olives noires de Nyons

60 g de chorizo fort

1 oignon frais

1 filet d'huile d'olive

Fleur de sel

Plongez les œufs six minutes dans de l'eau bouillante. Egouttez-les et égalez-les soigneusement.

Dans une poêle, faites saisir les tranches de speck (du jambon cru fumé) juste pour les raidir et réservez-les sur du papier absorbant. Versez quelques gouttes d'huile dans la poêle puis ajoutez l'oignon frais finement émincé et le chorizo coupé en petits cubes. Laissez dorer quelques instants en remuant sans cesse.

Coupez les tomates en deux, disposez-les dans un saladier et assaisonnez-les avec le chorizo, l'oignon frais, les olives, les petits pois crus, de la fleur de sel et un peu d'huile d'olive. Mélangez bien et répartissez dans deux assiettes creuses. Déposez un œuf mollet dans chaque assiette, deux tranches de speck croustillantes et dégustez sans tarder cette salade qui fait office de plat complet.

