Salade de tomates aux figues et oeufs brouillés

Quand je suis à la maison, j’aime bien me faire des salades légères. Et surtout rapide ! Donc la dernière fois, j’ai ouvert mon frigo pour voir ce que je pourrais me faire comme mélange sympathique…

Pour 1 salade : 150g de tomates cerises – 3 figues moelleuses – 2 grosses têtes de champignons – 2 œufs – 2cc de beurre 1/2 sel – poivre – 1CS de jus de citron – 2cc d’huile d’olive très parfumée + un peu – thym frais – *crème fraîche

Commencer par lavez vos tomates cerises, égouttez-les. Dans un bol, faites votre assaisonnement (huile, citron, sel et poivre). Coupez-les en deux et mélangez-les à votre sauce dans le bol. Réservez.

Coupez vos figues en 4 et ajoutez-les aux tomates. Mélangez et disposez sur une assiette en gardant un peu de sauce.

Retirez le pied de vos champignons et épluchez les têtes. Passez-les entières rapidement dans le reste de sauce des tomates. Disposez sur votre assiette.

Dans une casserole anti-adhésive chaude, faite fondre 1cc de beurre 1/2. Cassez dedans vos œufs et fouettez-les jusqu’à ce qu’il soient onctueux. (attention ça va vite). Hors feu ajoutez l’autre cuillère de beurre et poivrez. Si vous voulez encore plus onctueux, vous pouvez ajouter 1CS de crème fraiche épaisse.

Remplissez vos têtes de champignons avec vos œufs. Un filet d’huile d’olive sur le dessus et du thym frais.

On passe à la dégustation !