

Œufs à la flamenca ou huevos a la flamenca



- huile d'olive nous sommes en Espagne, elle est incontournable
- 1 oignon si votre sauce tomate n'en contient pas
- 3 gousses d'ail si votre sauce tomate n'en contient pas
- 400g de sauce tomate maison
- 1 cuillère à café de paprika doux
- 2 poivrons rouges ou en conserve ceux de Aldi sont très bons et peu chers
- une douzaine de pointes d'asperges
- 100g de petits pois frais ou de fèves congelés
- 6 oeufs
- 100g de chorizo doux ou fort c'est vous qui voyez si vous voulez avoir chaud ou très chaud
- 6 tranches fines de ventrèche ou de jambon serrano
- sel et poivre du moulin
- persil plat

Préchauffez le four à 200°.

Si vous avez **des bocaux de sauce tomates**, c'est simple, il vous suffit d'enlever le couvercle - *dire que c'est simple relève d'un doux euphémisme car j'ai souvent livré bataille avec des couvercles particulièrement récalcitrants lol!!* - si vous n'en avez pas et bien, il faut la faire. Vous en avez une là qui convient parfaitement, il suffit de lui ajouter le paprika.

Si vous utilisez des poivrons en conserve il suffit de les égoutter, de les rincer, de les sécher un peu et de les couper en lamelles. Si vous utilisez des poivrons frais, les couper en lamelles que l'on met à revenir légèrement dans une poêle avec 2cs d'huile d'olive - on peut les peler avec un économe pas très pratique à mon sens voire les mettre au four sur position gril pour ensuite les peler quand ils sont bien grillés mais pour un plat rustique au sens noble du terme comme celui-ci je n'en vois pas l'intérêt.

Faire cuire les pointes d'asperges et les petits pois (ou les fèves) une petite dizaine de minutes dans de l'eau salée, les égoutter.

Couper le chorizo en fines tranches et le faire revenir très rapidement dans 1cc d'huile d'olive, réserver. Mettre à la place la ventrèche et la faire revenir jusqu'à ce qu'elle soit presque craquante.

Verser la sauce tomate dans un plat à gratin de 30 cm de côté environ (ou de diamètre). Disposer sur cette dernière, les lanières de poivrons, les pointes d'asperges, les petits pois ou les fèves, le chorizo, la ventrèche ou le jambon serrano.

Avec une cuillère former six creux et casser un oeuf dans chacun d'eux. Mettre au four pour 10 minutes *selon la recette* et 20 minutes +/- 5 minutes *selon moi*.

Je me demande jusqu'à quel point les recettes sont réellement testées car j'ai souvent des problèmes de durée de cuisson alors que mon four chauffe à la juste température.

En fait le mieux est de mettre le plat au four sans les oeufs pendant 15 minutes environ, de mettre la sauce dans les assiettes de service et de disposer dessus soit des oeufs au plat c'est ce que je fais habituellement soit des oeufs mollets c'est ce que je compte faire la prochaine fois.