Casserole œufs et avocat

4 portions

Ingrédients

1 avocat coupé en quartiers
5 œufs
½ tasse de pancetta en dés
1 oignon vert en tranches
10 tomates cerises coupées en quartiers
½ tasse de parmesan râpé
1 c. à table de beurre
Poivre moulu, au goût
Sel marin, au goût

Préparation

1. Faire fondre le beurre dans une poêle antiadhésive à feu moyen et faire dorer les dés de pancetta pendant 8 minutes.
2. Ajouter les quartiers d'avocat et les œufs, et faire cuire jusqu'à ce que ce soit cuit.
3. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Casserole œufs et avocat

4. Garnir de tomates, d’oignons et de parmesan avant de servir.