

Pain Georgien et Oeuf à Cheval

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Pâte à Pizza	1 grande rectangulaire
- Mozzarella	50g
- Tomates Confites	4-6 (en option)
- Oignons	½
- Filet Americain	350g
- Coulis de Tomates	150 ml
- Cheddar	50g
- Piment de Cayenne	
- Origan	
- Oeufs	2
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Etalez la pâte à pizza puis coupez-la en 2 parts égales.
- Coupez la mozzarella en bâtonnets.
- En option, égouttez, épongez et coupez les tomates confites en lamelles.
- Déposez les bâtonnets de mozzarella (et les tomates confites si vous voulez) sur les bords de la pâte à pizza puis roulez-la autour pour former la croûte farcie. Fermez les deux extrémités de la pâte en forme de barquette. Déposez les pâtes sur une plaque de cuisson allant au four (plat CRISP).
- Emincez finement l'oignon.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud puis ajout le haché de bœuf. Salez et poivrez. Laissez refroidir.
- Intégrez-y le coulis de tomates ainsi qu'un peu d'origan et de piment de Cayenne. Mélangez puis remplissez les barquettes de pâte à pizza. Saupoudrez le tout de cheddar râpé.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Enfourner 20-25 minutes.
- Entre temps, faites cuire les œufs sur le plat. Salez et poivrez.
- A la sortie du four , déposez les œufs sur chacun des pains et dégustez sans attendre.