

# SPIRALES DE POIS CASSES AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET SON ŒUF MOLLET

*Mardi 13 juin 2023*

*Pour changer des pâtes :*

*Spirales de pois cassés aux légumes du soleil et son œuf mollet pour 2 personnes et 7 sp vert ☐ – 2 spl bleu☐ – 2 spv violet☐ – 2 psp ☐ par part*

*-80 g de spirales de pois cassés crues \* : 5 sp vert ☐- 0 spl bleu☐ – 0 spv violet☐ – 0 psp☐*

*-150 g de tomates cerises \* : 0 sp vert bleu violet☐☐☐ – 0 psp☐*

*-150 g de mini poivrons\* : 0 sp vert bleu violet☐☐☐ – 0 psp☐*

*-2 œufs moyens\* : 5 sp vert ☐ – 0 spl bleu☐ – 0 spv violet☐ – 0 psp☐*

*-2 gousses d'ail\* : 0 sp vert bleu violet☐☐☐ – 0 psp☐*

*-2 cuillérées à café d'huile d'olive : 3 sp vert bleu violet☐☐☐ – 3 psp☐*

*-sel, piment d'Espelette ou poivre*

*Passer les mini poivrons sous l'eau froide, les essuyer avec du papier absorbant et les couper en deux en ôtant les pédoncules.*

*Dans une poêle antiadhésive, verser l'huile à étaler au pinceau. Une fois l'huile bien chaude, rajouter les poivrons et les tomates cerises entières. Cuire à feu assez vif 10 minutes en les remuant régulièrement. Parsemer d'ail haché et*

*assaisonner : sel piment d'Espelette.*

*Cuire les œufs dans de l'eau frémissante avec 2 c à s de vinaigre blanc pendant 5 minutes. Les mettre dans un grand bol d'eau froide pour arrêter la cuisson pendant 1 à 2 minutes. Les écailler.*

*Cuire à l'eau bouillante salée les spirales de pois cassés pendant 4 minutes, les égoutter et les verser dans la poêle. Bien mélanger.*

*Répartir dans deux assiettes et servir avec un œuf mollet fendu dessus.*



*J'ai bien regardé la composition de ces spirales achetées en magasin bio : farine de pois cassés et de lentilles Béluga donc en sp bleu, violet et en perso points : 0.*

*Si vous n'avez pas de mini poivrons, prenez des poivrons standards pelés (au four sous le gril jusqu'à ce qu'ils*

*noircissent, puis dans un sac en plastique jusqu'à refroidissement et enfin les peler). Les couper en lanières.*

*Vous pouvez aussi peler les mini poivrons.*

*Pour des œufs moyens, la cuisson en 5 minutes est largement suffisante pour obtenir un jaune bien coulant.*

*Pour le repas : radis à la croque au sel (0 sp vert bleu violet[] [] - 0 psp[]) -spirales de pois cassés aux légumes du soleil et son œuf mollet (7 sp vert [] - 2 spl bleu[] - 2 spv violet[] - 2 psp[]) - 100 g de skyr 0% avec des fraises (1 sp vert [] - 0 spl bleu[] - 0 spv violet[] - 0 psp[]) - 1 biscuit sec (1 sp vert bleu violet[] [] - 1 psp[]). Total : 9 sp vert [] - 3 spl bleu[] - 3 spv violet[] - 3 psp[]*

*Très bonne journée*

***Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr***

***Tous droits réservés***