**Œufs à cheval**

 **Pour X Croquants-Gourmands**

**- 1** [**steak haché**](https://recettes.de/steak-hache) **par personne**
**- 1 échalote**
**- 1 gousse d'ail**
**- 1 boîte de pulpe de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates)
**- herbes de Provence**
**-** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**
**- 1** [**œuf**](https://recettes.de/oeufs) **par personne**
**-  huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin**
**Préchauffage du four à 190°C **

Commencer par préparer le [coulis de tomate](https://recettes.de/coulis-de-tomate) en suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/) avec les ingrédients donnés.Faire dorer les steaks à la poêle sur les 2 faces.
Les disposer dans le plat à gratin et les couvrir de coulis**.**Saupoudrer de fromage râpé.
Au moment du repas, mettre le plat au four pendant une dizaine de minutes pour terminer la cuisson des steaks et faire gratiner le fromage.
Pendant ce temps, faire cuire les œufs dans un filet d'huile chaude.
Je les ai cassés dans un cercle pour leur donner une jolie forme et je les ai fait cuire avec un couvercle pour qu'ils restent bien moelleux.
Saler & poivrer.
Mettre le steak sur l'assiette chaude, et poser délicatement l'œuf dessus.
Servir immédiatement avec l'accompagnement désiré.