

# Eggs in Purgatory

with Spicy Arrabiata Sauce and Toasted Garlic Bread

30 Minutes


## Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Gather all required cooking tools.

## Bust out

Baking sheet, large non-stick pan, silicone brush, strainer, measuring spoons

## Ingredients

	2 Person
Egg	4
Crushed Tomatoes with Garlic and Onion	1
Chili Flakes 	4 g
Tomato Sauce Base	2 tbsp
Cream Cheese	1
Italian Seasoning	4.3 g
Mixed Olives	30 g
Feta Cheese, crumbled	¼ cup
Garlic, cloves	1
Parsley	7 g
Shallot	1
Ciabatta Roll	2
Butter*	
Oil*	

Salt and pepper\*

\* Pantry items

\*\* Cook eggs to a minimum internal temperature of 165°F.

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## 1 Prep

- Halve, peel, then cut **shallot** into ¼-inch pieces.
- Peel, then mince or grate **garlic**.
- Halve **ciabatta**.
- Roughly chop **parsley**.
- In the microwave, heat **1 ½ tbsp butter** for 30 sec, until melted. Add **1 tsp garlic** and **1 tsp parsley**, then season with **salt** and **pepper**. Stir to combine.
- On an unlined baking sheet, arrange **ciabatta buns**. Brush with **melted garlic butter**. Set aside.



## 3 Finish sauce and cook eggs

- Once simmering, reduce heat to medium, then stir in **cream cheese** until combined.
- Using a spoon, make 4 craters in **sauce**. Crack **1 egg** into each crater. Season with **salt** and **pepper**. Cover the pan with a lid.
- Cook for 3-5 min, until **eggs** are set but slightly runny in the middle.
- Meanwhile, toast prepared **ciabatta** in the **middle** of the oven for 4-5 minutes until browned. (**TIP:** Keep an eye on ciabatta so they don't burn!)



## 2 Start sauce

- Heat a large non-stick pan over medium. When hot, add **½ tbsp oil**, then **shallots** and **½ tsp chili flakes**. (**NOTE:** Add more chili flakes for extra kick!). Cook for 1-2 min, stirring occasionally, until softened and fragrant.
- Add **tomato sauce base**, **crushed tomatoes**, **½ cup water**, **½ tsp Italian Seasoning** and **¼ tsp sugar**. Season with **¼ tsp salt** and **¼ tsp pepper**, then stir to combine.
- Bring to a simmer, stirring occasionally, for 5-6 min, until **sauce** thickens slightly.



## 4 Finish and serve

- Drain, then roughly chop **olives**.
- Divide **eggs in purgatory** between bowls. Sprinkle **remaining parsley** over bowls, then sprinkle **feta** over top.
- Sprinkle **olives** over top.
- Serve **garlic ciabatta** on the side for dipping.

# Œufs au purgatoire

avec sauce Arrabiata épicée et pain à l'ail grillé

30 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Rassembler tout le matériel requis.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, pinceau à pâtisserie en silicone, tamis, cuillères à mesurer

## Ingrédients

	2 personnes
Œuf	4
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	1
Flocons de piment 🌶️	4 g
Base de sauce tomate	2 c. à soupe
Fromage à la crème	1
Assaisonnement italien	4,3 g
Olives mélangées	30 g
Feta, émietté	¼ tasse
Gousses d'ail	1
Persil	7 g
Échalote	1
Pain ciabatta	2
Beurre*	
Huile*	
Sel et poivre*	

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire les œufs jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Préparer

- Peler l'**échalote**, la couper en deux, puis en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Couper les **ciabattas** en deux.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Au micro-ondes, chauffer **1 ½ c. à soupe de beurre** pendant 30 s, jusqu'à ce que le **beurre** fonde. Ajouter **1 c. à thé d'ail** et **1 c. à thé de persil**, puis **saler** et **poivrer**. Bien mélanger.
- Disposer les **ciabattas** sur une plaque à cuisson non recouverte. Badigeonner de **beurre à l'ail**. Réserver.



## 3 Terminer la sauce et cuire les œufs

- Réduire à feu moyen. Incorporer le **fromage à la crème**, en remuant jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.
- À l'aide d'une cuillère, faire 4 puits dans la sauce. Craquer un **œuf** dans chaque puits. **Saler** et **poivrer**.
- Couvrir la poêle avec un couvercle et laisser cuire de 3 à 5 min, jusqu'à ce que les **œufs** soient figés, mais légèrement coulants au centre.
- Entre-temps, griller les **ciabattas préparées** au **centre** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## 2 Commencer la sauce

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis les **échalotes** et **½ c. à thé de flocons de piment**. (**REMARQUE** : Ajouter plus de flocons de piment pour plus de piquant!) Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent et dégagent leur arôme.
- Ajouter la **base de sauce tomate**, les **tomates broyées**, **½ tasse d'eau**, **½ c. à thé d'assaisonnement italien** et **¼ c. à thé de sucre**. Assaisonner de **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre**, puis bien mélanger.
- Porter à légère ébullition. Laisser mijoter de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



## 4 Terminer et servir

- Égoutter, puis hacher grossièrement les **olives**.
- Répartir les **œufs au purgatoire** dans les bols.
- Parsemer du **reste** du **persil**, puis parsemer de **feta**.
- Garnir d'**olives**.
- Servir les **ciabattas à l'ail** en accompagnement.