



Curry indien aux œufs



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1 cuillère à soupe de curcuma en poudre
1 pincée de sel
8 œufs (durs, pelés)
2 oignons (émincés)
1 pièce de gingembre (râpé)
2 gousses d'ail (émincées)
1 feuille de laurier
2 piments (verts)
1 boîte de tomate (concentré)
1 cuillère à soupe de coriandre en poudre
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1/2 l d'eau
coriandre fraîche

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'arachide dans une poêle profonde. Ajoutez le curcuma et un peu de sel. Faites-y revenir les œufs durs pendant 2 à 3 minutes. Retirez-les de la poêle.
- 2.** Faites suer les oignons, le gingembre et l'ail. Ajoutez la feuille de laurier et les piments.
- 3.** Incorporez le concentré de tomates. Assaisonnez de coriandre et de cumin en poudre.
- 4.** Recouvrez d'eau et portez à ébullition.
- 5.** Remettez les œufs et laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes.
- 6.** Décorez avec la coriandre fraîche.