



OEufs l'huile de chili croustillante



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

Pour l'huile de chili croustillante :

6 piments rouges
1 échalot
4 gousses d'ail
2 centimètres de gingembre
250 ml d'huile
1 anis étoilé
1 cuillerée à thé de graines de sésame
1 pincée de sucre
1 cuillerée à thé de lait de soja

Pour les œufs :

1 cuillère à soupe de chili croustillant (+ extra)
1 cuillerée à thé de graines de sésame
2 œufs
3 feuilles de coriandre (ou de persil)
1 jeune oignon (en rondelles)

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 120 °C. Disposez les piments rouges sur une plaque recouverte de papier cuisson et laissez-les sécher au four pendant 3 à 4 heures. Laissez refroidir, puis mixez-les grossièrement.
- 2.** Émincez finement l'échalote, l'ail et le gingembre.



- 3.** Faites chauffer l'huile avec l'échalote et l'ail. Laissez frémir jusqu'à ce que l'échalote commence légèrement à colorer.
- 4.** Placez le reste des ingrédients dans un bol résistant à la chaleur. Versez délicatement l'huile chaude avec l'échalote et l'ail. Laissez refroidir.
- 5.** Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile crispy chili dans une poêle et ajoutez l'huile de sésame. Cassez les œufs dans la poêle et faites-les cuire 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le blanc soit pris mais que le jaune reste encore coulant. Pendant la cuisson, arrosez les œufs avec un peu d'huile.
- 6.** Terminez avec la coriandre ou le persil et l'oignon nouveau. Servez immédiatement.