



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 I 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.