

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CURRY D'OEUFS DURS

Pour 4 personnes :

8 oeufs - 300g Garden Peas + petites fèves non pelées Picard - 40cl lait de coco - 1 càs (un peu bombée) de curry en poudre - 2 oignons blancs - 1 gousse d'ail - 1 càs d'huile d'olive - 8 brins de coriandre - sel -

La veille décongeler les petits pois et les fèves.

Plonger délicatement (à l'aide d'une cuillère à soupe) les oeufs dans l'eau bouillante salée (le sel facilite l'écalage). Porter à ébullition puis laisser frémir 10 minutes. Egoutter puis refroidir sous l'eau froide. Peler et hacher les oignons et l'ail. Les faire fondre dans l'huile d'olive dans une cocotte. Verser le lait de coco, ajouter le curry, saler et mélanger. Laisser mijoter à couvert 10 minutes.

Pendant ce temps, écaler les oeufs durs, les couper en 2 dans la longueur. Effeuillez et ciseler grossièrement la coriandre. Dans la cocotte ajouter les petits pois, les fèves puis au bout d'une minute les oeufs durs pour les réchauffer. Parsemer de coriandre. Servir aussitôt!

*** Peut être servi avec un riz basmati.**