

## Oeufs farcis à la pâte de curry verte

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 gros oeufs  
2 c à s d'huile d'arachide  
2 gousses d'ail  
2 échalotes  
1 c à c de piment rouge haché  
1 petit tronçon de gingembre frais  
1 petite c à s de pâte de curry verte  
1 c à c de nuoc-mam  
100 g de queues de crevettes cuites  
Un peu de coriandre ciselée

Cuire les oeufs durs 10 mn à l'eau bouillante, les égoutter, les rafraîchir sous l'eau froide, les écaler et les réserver.

Peler et hacher les gousses d'ail. Peler et hacher finement les échalotes de même que le gingembre.

Dans une casserole faire chauffer l'huile, ajouter l'ail, les échalotes, le piment haché finement. Faire revenir sans coloration et ajouter le gingembre et la pâte de curry verte. Mélanger. Faire chauffer 5 mn puis retirer du feu.

Couper les oeufs durs en 2, récupérer les jaunes. Mettre les jaunes dans un saladier, les écraser avec une fourchette avec le nuoc-mam. Ajouter les crevettes décortiquées coupées en petits morceaux. Incorporer la le mélange avec la pâte de curry et bien mélanger jusqu'à consistance homogène. Ajouter un peu de coriandre ciselée, mélanger à nouveau et garnir les blancs d'oeufs avec cette préparation. Servir bien frais.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>