

# Cari z'oeufs



Pour 4 personnes :

8 œufs

3 oignons + 4 gousses d'ail

4 tomates (ou 1 boîte de tomates concassées)

1 CC de curcuma

2 branche de thym frais + 2 cm de gingembre frais râpé

Huile + Sel + Poivre

\*\*\*\*\*

- Faire cuire les œufs, à l'eau bouillante, pendant 10 minutes. Les écaler et les couper en 2 sur leur longueur. Réserver.
- Émincer finement les oignons et les faire revenir, dans une sauteuse, dans un peu d'huile.
- Ecraser ensemble le gingembre râpé, l'ail et un peu de gros sel.
- Ajouter cette préparation, aux oignons, dans la sauteuse et mélanger.
- Parsemer de curcuma et de thym et les tomates coupées en petits dés (j'ai mis une boîte de tomates concassées, à la place, les tomates à ma disposition, n'étant pas très mûres).
- Faire réduire l'ensemble, à couvert, pendant 5 minutes et ajouter un peu d'eau (10 cl environ). Faire réduire à nouveau.
- Disposer les 1/2 œufs durs sur la sauce tomate et mélanger très délicatement.
- Continuer la cuisson, 5 minutes supplémentaire et servir avec un riz blanc et pourquoi pas, quelques haricots blancs à la créole.

BZ  
Sandra