

## Oeufs au curry



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Ce plat typique, que vous pouvez préparer à l'avance et tenir au chaud, vous permettra de composer un menu original qui fera plaisir à tous vos convives !*

### Ingrédients

- 8 oeufs
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- gingembre frais
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de graines de moutarde
- 300 g de tomates pelées
- sel
- poivre
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- 1 cuillère à café de coriandre
- 1 cuillère à café de curcuma
- laurier
- clous de girofle
- 1 bâton de cannelle

### Préparation

- 1 Faites cuire les oeufs dans un grand volume d'eau et égalez-les.
- 2 Pelez, lavez et hachez l'oignon et l'ail. Pelez un bout du gingembre et râpez-le. Faites revenir, oignon, ail et gingembre, dans une sauteuse dans le beurre. Ajoutez le cumin, les graines de moutarde et laissez cuire 5 minutes.
- 3 Ajoutez, alors, les tomates pelées et tous les épices en poudre...sel, curry, coriandre, curcuma et poivre!
- 4 Ajoutez aussi le laurier, les clous de girofle et la cannelle. Versez 0,5 litre d'eau et portez à ébullition. Laissez mijoter 20 minutes.
- 5 Peu avant de servir, taillez légèrement le blanc des oeufs afin qu'ils s'imprègnent du parfum des épices et posez-les dans la sauce.
- 6 J'ai accompagné mes oeufs au curry de riz. Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

