

CARRI OEUFS (Cookéo)



Ingrédients :

- 6 œufs
- 2 litres d'eau
- 1 oignon émincé
- 3 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre râpé
- 3 branches de thym
- 4 ou 5 tomates
- 1 cuillère à café de curcuma
- sel, poivre
- 3 c à s d'huile
- quelques brins de coriandre
- un piment vert

Préparation :

- poser les œufs dans le panier vapeur
- placer le panier vapeur dans la cuve
- recouvrir les œufs d'eau
- lancer la cuisson sous pression 4 minutes
- à la fin de la cuisson, retirer le panier vapeur et verser les œufs dans un grand volume d'eau froide pour arrêter la cuisson
- Éplucher et émincer l'oignon.
- Éplucher et écraser l'ail et le gingembre
- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute est en préchauffage
- ajouter 2 c à s d'huile d'olive, puis l'oignon émincé, l'ail, le gingembre et le thym
- puis faire dorer pendant 5 minutes
- Ajouter ensuite les tomates coupées en dés, le piment, le curcuma et laisser réduire
- Ajouter un peu d'eau si nécessaire.
- Écailler les œufs.
- Couper les en deux dans le sens de la longueur
- rajouter les œufs à la sauce.

- Laisse cuire quelques minutes.
- Rectifie l'assaisonnement.
- Décore de coriandre ciselé
- Déguster le cari avec du riz blanc ou du pain

Vous pouvez retrouver cette recette sur Facebook : **Cuisine du Soleil "Sindy Swan"**

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020
<http://thermominoux.over-blog.com>