

Cari z'oeufs

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Personnes : 4

Ingrédients :

- 8 œufs
- 2 belles tomates
- 2 oignons, 2 gousses d'ail
- 1 piment, 1 morceau de gingembre
- ½ cuil. à café de safran
- persil, thym, sel, poivre, huile

Préparation :

Cuire les œufs durs (10min). Enlever les coquilles.

Hacher les oignons et les faire revenir doucement dans l'huile. Ajouter le mélange ail, piment, sel, poivre, gingembre et thym en purée.

Bien mélanger.

Ajouter le safran puis les tomates coupées en dés et laisser fondre 5 à 10 minutes.

Ajouter les œufs et les couvrir avec un peu d'eau.

Répartir la sauce.

Avant de servir, couper les œufs en deux.

Suggestion :

Vite fait, parfumé, c'est un plat authentique à savourer accompagné d'une bonne salade. Il est possible de couper les œufs avant de les mettre dans la sauce, ils seront plus parfumés. Pour plus de facilité utiliser du gingembre en poudre.