

Œufs

Rougail aux oeufs



45 min **20 min** **25 min** **0** **207**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le rougail

8 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 2 **Oignon(s)**
 500 g **Tomate(s)**
 2 **Gousse(s) d'ail**
 30 g **Gingembre frais**
 0.5 **Piment(s)**
 1 c. à café **Curcuma**
 1 c. à café **Sucre semoule**
 3 c. à soupe **Huile de tournesol**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 10 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour le dressage

1 **Oignon(s) nouveau(x)**

Étape 1

Préparation du rougail

- 1 Peler les oignons et les ciseler à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Peler les gousses d'ail et les écraser à l'aide d'un presse-ail.
- 3 Peler le gingembre à l'aide d'un économe et le râper à l'aide d'une râpe. Hacher finement le piment à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Remplir une casserole d'eau froide et porter à ébullition. Faire une croix sur la peau des tomates à l'aide d'un couteau d'office et les plonger pendant 1 minute dans l'eau bouillante.
- 5 Les égoutter à l'aide d'une écumoire et les plonger immédiatement dans un saladier d'eau additionnée de glaçons afin de stopper leur cuisson.
- 6 Enlever la peau des tomates à l'aide d'un couteau d'office. Les couper en deux et les épépiner à l'aide d'une cuillère à café puis les concasser grossièrement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 7 Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire suer les oignons. Lorsqu'ils sont fondants, ajouter le gingembre, le piment et l'ail. Mélanger à l'aide d'une

cuillère en bois.

- 8** Ajouter les tomates concassées. Assaisonner de sel et de poivre puis ajouter le sucre et le curcuma. Laisser cuire sur feu doux pendant 15 minutes en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 9** Remplir une casserole d'eau froide et porter à ébullition. Y plonger délicatement les oeufs à l'aide d'une écumoire. Faire cuire pendant 10 minutes afin d'obtenir des oeufs durs.
- 10** Les égoutter à l'aide d'une passoire puis les écaler sous l'eau froide du robinet.

Étape 2

Dressage

- 1** Ciseler l'oignon nouveau à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2** Couper les oeufs durs en deux et les déposer sur des assiettes individuelles.
- 3** Recouvrir de sauce et parsemer d'oignon nouveau puis déguster chaud.