



Oeufs à la tomate



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 oeufs (extra-frais de préférence)
- 2 oignons moyens
- 1 boîte moyenne (425 ml) de tomates concassées
- 100 ml de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 yaourt nature
- sel, poivre
- 1/2 cuillère à café de curry en poudre

Préparation :

Emincer finement les oignons et les faire revenir avec l'huile dans une sauteuse.

Rajouter au bout de 5 min le vin blanc. Laisser cuire à petits frémissements jusqu'à ce que les 3/4 du vin blanc soient évaporés.

Ajouter ensuite les tomates, le sel, le poivre et le curry.

Faire cuire à feu moyen 15 min, sans couvrir.

Ajouter ensuite le yaourt, mélanger. Casser 4 oeufs dans le plat.

Mettre un couvercle et laisser cuire 5 min, jusqu'à ce que le blanc devienne opaque.

Servir aussitôt pour que le jaune n'ait pas le temps de durcir.

Le 21 Août 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/08/21/index.html>