

## Oufs brouillés au curry

Une entrée pour 4

- 6 oeufs
- 30 g + 30 g de beurre
- 1 oignon, une gousse d'ail, 1 cuillère à café de poudre de curry, sel et poivre.



**Servir:** Servez les froids ou chauds, sur des tranches de pain grillées, avec un trait de vinaigre.

### Variation

Cette façon de préparer les œufs vous laisse la possibilité de créer un nombre incalculable de variantes en fonction des ingrédients que vous choisirez.

■ Faites fondre 30 g de beurre dans une casserole, ajoutez l'oignon ciselé, et l'ail écrasé. Laisser blondir légèrement en remuant.

■ Baisser le feu, et après un petit temps de repos pour diminuer la température, ajoutez les œufs en les travaillant doucement avec un fouet.

■ Travaillez toujours le mélange pendant la cuisson, ajoutez le curry, salez et poivrez selon votre convenance.

■ Enlevez la casserole du feu lorsque la consistance vous convient, et ajoutez les derniers 30 g de beurre pour parfaire l'onctuosité.

## Conseils

Pour mieux maîtriser la cuisson délicate, vous pouvez les faire au bain marie.