

Œufs

Œufs à l'andalouse

Huevos a la flamenca

Pour 6 personnes

2 cuill. à soupe d'huile d'olive

1 oignon finement haché

2 gousses d'ail finement hachées

500 g de tomates en conserve

grossièrement hachées

200 g de serrano ou autre jambon cru

2 chorizos coupés en rondelles de 1 cm

12 œufs

24 petites asperges en conserve

1 poivron rouge grillé, pelé et vidé

(voir page 12) puis coupé

en lamelles

1 cuill. à soupe de persil finement

haché

poivre du moulin

Chauffez l'huile dans une poêle, à feu modéré, puis faites revenir l'ail et l'oignon pendant 3 minutes avant de poursuivre la cuisson 10 minutes avec les tomates. Dans une autre poêle, faites cuire le jambon et le chorizo pendant 3 minutes à feu modéré.

Préchauffez le four à 200 °C/therm. 6. Répartissez la préparation à la tomate dans 6 ramequins. Cassez 2 œufs dans chaque ramequin, puis entourez-les de jambon, de chorizo, d'asperges et de lamelles de poivron. Poivrez et parsemez de persil. Faites cuire au four 10 minutes environ. Servez lorsque les blancs d'œufs sont cuits mais les jaunes encore liquides.

CONSEILS Comme son nom l'indique, cette recette est originaire d'Andalousie, province du sud de l'Espagne où vit une importante proportion de la population gitane du pays. Les huevos a la flamenca sont appréciés dans toute la péninsule Ibérique. Vous pouvez relever ce mets en ajoutant une cuillerée à soupe de sauce pimentée (voir pages 104-105) à la préparation à la tomate. Si vous le souhaitez, saupoudrez de parmesan, mais avec modération.



Œufs durs épicés

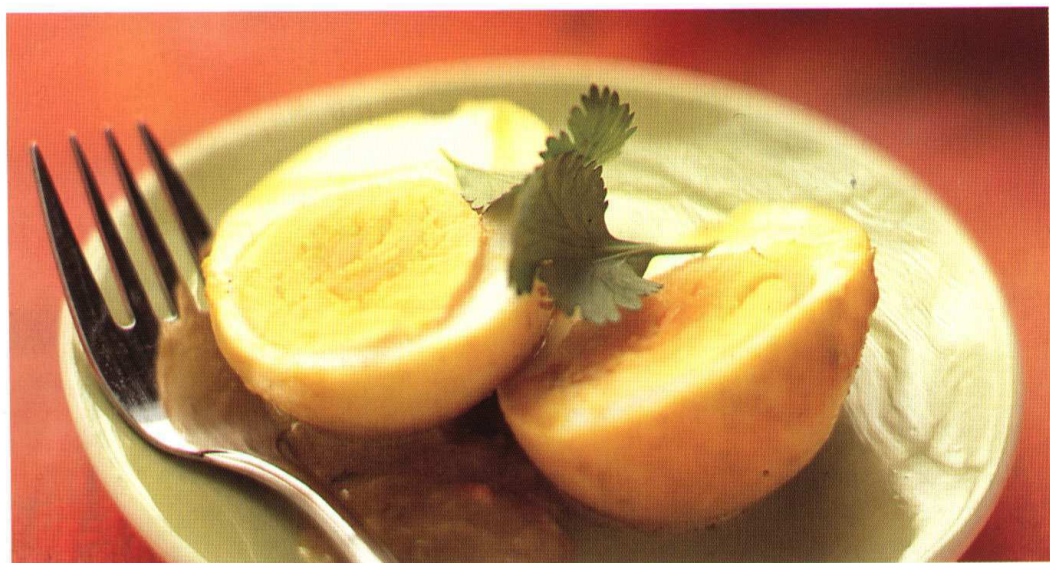
Huevos duros picantes

Pour 8 personnes

- 2 cuill. à soupe d'huile d'olive**
- 2 gousses d'ail finement hachées**
- 2 cuill. à café de gingembre frais pelé
et finement haché**
- 1 oignon émincé**
- 1 cuill. à café de cumin moulu**
- 1 cuill. à café de coriandre moulue**
- 1 cuill. à café de curcuma moulu**
- 1 cuill. à soupe de piment rouge
épépiné et haché**
- 40 cl de lait de coco**
- 8 œufs durs**
- brins de coriandre pour garnir**

Dans une grande poêle à frire, chauffez l'huile à feu modéré puis faites revenir l'ail, le gingembre et l'oignon jusqu'à ce que ce dernier soit translucide; poursuivez la cuisson pendant 2 minutes avec les épices, sans cesser de remuer. Retirez du feu et laissez refroidir.

Mélangez la préparation aux oignons et le lait de coco au robot ménager, remettez-la dans la poêle et portez à ébullition. Ajoutez les œufs, réduisez le feu et laissez mijoter 30 minutes à feu doux, en remuant de temps à autre. Servez garni de brins de coriandre.





Œufs farcis au saumon

Huevos duros rellenos

Pour 6 personnes

6 œufs durs

150 g de saumon en boîte, égoutté

6 olives vertes dénoyautées et hachées

2 cuill. à soupe de mayonnaise

1 cuill. à café de paprika

1 bonne cuill. à café de persil haché

2 cuill. à café de jus de citron

sel et poivre

**1 tranche de saumon fumé découpée
en fines lamelles**

**1 poivron vert vidé et découpé en fines
lamelles**

Coupez les œufs en deux dans la longueur. Ôtez les jaunes et réservez-en quatre pour un autre usage. Mettez les deux jaunes restants dans une jatte puis ajoutez le reste des ingrédients à l'exception du saumon fumé et du poivron. Mixez soigneusement.

Versez la préparation au jaune d'œuf dans une poche à douille et remplissez-en les blancs. Déposez les lamelles de saumon fumé et de poivron vert sur le dessus.

Tortilla aux courgettes

Tortilla de calabacines

Pour 12 personnes

300-400 g de courgettes coupées en rondelles de 1 cm

12 œufs

sel et poivre

2 cuill. à soupe d'huile d'olive

50 g d'oignon finement haché

1 gousse d'ail finement hachée



Faites cuire les rondelles de courgettes pendant 3 minutes dans 2 cm d'eau bouillante, puis égouttez-les.

Dans une grande jatte, battez les œufs salés et poivrés. Chauffez 1 cuillerée à soupe d'huile dans une poêle de 20 cm de diamètre, à feu modéré, puis faites sauter l'ail et l'oignon pendant 2-3 minutes. Égouttez puis mélangez avec les œufs, ainsi que les courgettes. Dans la même poêle, chauffez 1 cuillerée à soupe d'huile. Lorsqu'elle fume, versez la préparation à l'œuf et remuez-la en la détachant du fond de la poêle, à cinq ou six reprises. Lorsque l'omelette est cuite sur les trois quarts de son épaisseur, posez

une grande assiette à l'envers sur la poêle et renversez la tortilla dessus. Faites-la de nouveau glisser dans la poêle, côté non cuit sur le fond, puis poursuivez la cuisson jusqu'à ce que l'omelette ait entièrement pris. Pour servir, coupez la tortilla en 12 portions égales.

Tortilla épicée aux crevettes

Tortilla de gambas picantes

Pour 8 personnes

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

**2 grosses pommes de terre épluchées
et coupées en fines rondelles**

1 gros oignon coupé en fines rondelles

15 œufs

1 cuillerée à café de sel

**4 piments rouges épépinés et hachés
ou 1 cuillerée à soupe de sauce
pimentée (voir page 106)**

**350-400 g de grosses crevettes
décortiquées, nettoyées et hachées**

Chauffez 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une poêle de 15-20 cm de diamètre, à feu modéré. Lorsque l'huile fume, étalez la moitié des pommes de terre dans la poêle, recouvrez d'oignon puis ajoutez le reste des pommes de terre. Retournez fréquemment la préparation jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites, en veillant à ne pas les laisser brûler. Retirez du feu.

Battez les œufs avec le sel avant d'ajouter les piments, les crevettes et la préparation aux pommes de terre. Remuez soigneusement. Essayez la poêle avant d'y faire chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile. Lorsque l'huile fume, versez la préparation aux œufs ; en cours de cuisson, détachez-la à cinq ou six reprises du fond de la poêle. Lorsque la tortilla est presque cuite, posez une grande assiette à l'envers sur la poêle et renversez l'omelette dessus.

Remettez la poêle à feu vif, en veillant à ce qu'aucun petit morceau de tortilla

n'attache et ne brûle (ajoutez de l'huile si nécessaire). Faites glisser l'omelette dans la poêle, côté non cuit sur le fond. Réduisez le feu puis achevez la cuisson. Renversez la tortilla sur un plat et laissez-la reposer quelques minutes avant de la couper en parts. Servez la tortilla chaude ou – comme on le fait plus fréquemment en Espagne – à température ambiante.

