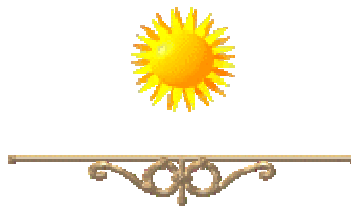


Fiche recette 94

Ove in Trippa.

(Plat végétarien de tradition corse). Préparation : 15 minutes - Cuisson : 35 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

8 œufs, 2 oignons moyens, 50 g de concentré de tomates, 1 demi litre d'eau, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 1 petit bouquet de persil plat, 2 gousses d'ail (écrasées), 5 cl d'huile d'olive, du sel et du poivre.

Préparation & Cuisson.

Couper les queues du persil et hacher les feuilles. Préparer un bouquet garni avec le thym, le laurier et les queues de persil. Éplucher et hacher les oignons puis les faire un peu suer dans l'huile d'olive. Ajouter le concentré de tomates et cuire 3 ou 4 minutes en remuant à la cuiller en bois. Ajouter l'eau, les gousses d'ail écrasées et le bouquet garni. Porter à ébullition puis laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes. Cuire les œufs durs, 10 minutes à partir de l'ébullition. Les refroidir dans de l'eau bien fraîche puis les écaler et les couper en deux dans la longueur. Retirer le bouquet garni et faire bien réchauffer les œufs dans la sauce. Saupoudrer de persil haché et servir dans un plat.