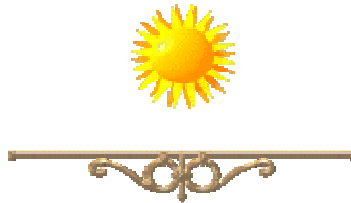


Fiche recette 99

Ragoût d'Œufs à la Hongroise.

(Plat végétarien). Préparation : 10 minutes - Cuisson : 1 heure au moins.

Le ragoût d'œufs, mondialement connu, est à base d'oignons et de pommes de terre. Selon les régions, on y ajoute des ingrédients très variés, (céleri rave, fenouil, olives, cumin ou paprika).



Ingrédients pour 4 personnes.

4 œufs, 12 pommes de terre moyennes, 1 gousse d'ail, 3 oignons, 100 d de farine, 1petit fenouil (facultatif mais conseillé), 1 morceau de céleri rave (facultatif mais conseillé), 3 cuillers à soupe d'huile d'olive, 1 grosse cuiller à soupe de paprika, 1 bouquet garni, du gros sel et du poivre.

Préparation & Cuisson.

Laver et peler les pommes de terre, le céleri, et le fenouil, puis couper tous les légumes en dés. Emincer les oignons et l'ail, et les faire revenir dans l'huile. Ajouter la farine et laisser cuire 2 mn. en remuant constamment. Ajouter de l'eau puis tous les légumes, le paprika et le bouquet garni. Bien mélanger. Porter à ébullition, saler et poivrer, puis couvrir et laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites. Baisser alors le feu, et ajouter les œufs sans les crever, en les cassant avec précaution au dessus du ragoût. Laisser encore au feu 2 ou 3 minutes pour qu'ils coagulent, et c'est prêt.