

ŒUFS BROUILLÉS À LA POMME DE TERRE (SANS ŒUFS)

Ingrédients

- 2 tasses de pommes de terre coupées en dés pelées et cuites à la vapeur
- ¼ tasse d'oignon haché
- ¼ tasse de poivron orange en petits dés
- 2/3 tasse de légumes coupés finement (au choix champignon, asperges, brocoli etc)
- 1/4 c. à thé poudre de cari
- ¼ c. à thé de curcuma moulu
- ½ c. à thé d'ail en poudre
- 1 c. à thé d'oignon en poudre
- ½ c. à thé de sel noir (kala namak) pour un goût d'œuf OU sel rose ou herbamare
- 2 c. à table d'eau

POUR SERVIR

- ½ tasse de tomates coupées en dés ou de tomates cerises coupées en 2
- 1 tasse d'épinards ou de roquette coupés finement
- 2 échalotes tranchées

Préparation

- 1 Faire revenir à sec dans une poêle anti adhésive, l'oignon, le poivron et les légumes environ 5 minutes à feu moyen.
- 2 Ajouter l'eau et laisser évaporer.
- 3 Écraser grossièrement les pommes de terre à la fourchette et ajouter à la poêle.
- 4 Ajouter les assaisonnements et bien mélanger.
- 5 Ajouter les épinards ou roquette, les tomates et les échalotes.

Mélanger et servir !

