

# OEUFS BROUILLÉS AUX ASPERGES (SANS OEUFS)

## Ingrédients

---

- 2 tasse 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
- ⅔ tasse d'asperges tranchées environ ½ pouce
- ¼ 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 deux
- 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 l'asperge 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.



”

Le sel noir apporte la saveur des œufs à ce plat savoureux sans avoir besoin d'inclure des œufs comme ingrédient.