

Spaghettis Épicés au Curry et Chorizo, Agrémentés de son Oeuf Mollet

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Spaghetti	250g
- Chorizo	100g
- Curry en Poudre	½ c à soupe
- Vinaigre Balsamique	1 c à soupe
- Huile d'Olive	
- Crème Fraîche	5-6 c à soupe
- Parmesan en Bloc	
- Oeufs	2
- Persil	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Portez à ébullition un grand volume d'eau bouillante salée. Plongez-y les spaghettis et laissez cuire le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Pendant ce temps, coupez le chorizo en rondelles.
- Pelez et émincez finement l'oignon.
- Dans un wok, faites-les cuire dans un peu d'huile chaude. Ajoutez les rondelles de chorizo et laissez revenir à feu doux jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.
- Déglacez avec le vinaigre. Ajoutez le curry et mélangez bien. Ajoutez un peu d'huile.
- Intégrez alors les pâtes dans la sauce au curry puis allongez avec la crème fraîche. Salez et poivrez.
- Laissez réchauffer 2 minutes pour bien colorer les pâtes.
- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 6-7 minutes. Plongez-les ensuite sous l'eau froide et égalez-les délicatement.
- Servez les pâtes au chorizo dans des assiettes creuses.
- Déposez un œuf mollet au centre par assiette et coupez-le en deux.
- Agrémentez d'un peu de persil et de parmesan fraîchement râpé.