

Timbale du Cheyrol

Cette recette n'est sans doute pas exclusivement limousine. Mais, depuis plusieurs générations, elle se transmet dans des familles bien limousines.

Ingrédients pour 4 personnes

- 350 gr de grosses pâtes
- 4 gros oignons
- 150 gr d'olives vertes dénoyautées
- 4 œufs
- Huile, sel, poivre.

Préparation :

- Pelez et tranchez assez finement les oignons avant de les mettre dans une poêle avec trois cuillérées d'huile.
- Chauffez à feu vif en remuant.
- Dès qu'ils commencent à dorer, baissez le feu et laissez cuire 20 minutes au moins ne remuant souvent.
- Dans le même temps, faites durcir les œufs puis égalez-les et réservez-les dans un bol d'eau chaude.
- Faites cuire les pâtes selon les indications sur le paquet.
- Egouttez-les sommairement (en gardant un peu d'eau de cuisson).
- Transvasez-les dans un plat chaud.
- Incorporez avec délicatesse, le contenu de la poêle (plus un peu d'huile au besoin), les olives et enfin les œufs coupés en quatre.
- Poivrez généreusement, resalez si nécessaire.
- Rajoutez quelques cuillérées d'eau de cuisson des pâtes au moment de servir si l'ensemble est trop sec.

