# Œufs à la turque

CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette
Magazine Caribou - cariboumag.com

2 portions

## INGRÉDIENTS

1 ½ tasse (375 ml) de yogourt nature type grec (ou égoutté) – voir Astuce
1 gousse d'ail râpée
2 c. à soupe (30 ml) d'aneth frais haché
Sel au goût
¼ tasse (60 ml) de beurre
½ c. à thé (2,5 ml) de piment Gorria moulu ou en flocons
4 oeufs pochés
Garniture de saison: fanes de fenouil, menthe ciselée, sumac, oignons verts émincés…

### NOTE

Si vous avez accès à un fumoir, fumer votre yogourt quelques minutes donne une twist intéressante à ce plat. Sans fumoir, il y a une autre option : placez côte à côte, sur une plaque à pâtisserie, le bol de yogourt et un bouquet d'herbes (origan, romarin, thym, sauge). Avec une torche, faites brûler les herbes et quand elles fument, utilisez un grand bol pour couvrir le yogourt et les herbes, emprisonnant ainsi la fumée. Après 1-2 minutes, vous obtiendrez un yogourt légèrement fumé, c'est exquis, mais facultatif.

### ASTUCE

Les yogourts fermiers n'ont pas tous la même texture. Elle n'est parfois pas aussi épaisse que celle du yogourt grec. On peut facilement épaissir n'importe quel yogourt en le laissant égoutter pendant quelques heures ou durant la nuit. Il suffit de placer le yogourt dans un tamis tapissé d'un coton fromage, au dessus d'un bol qu'on place au réfrigérateur.

## PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger le yogourt, l'ail, l'aneth et le sel. À cette étape, fumer le yogourt si désiré (voir Note). Réserver.
2. Dans un petit chaudron, fondre le beurre et ajouter le piment Gorria. Réserver au chaud.
3. Pour servir, étaler le yogourt assaisonné au fond des bols, ajouter les oeufs pochés, verser le beurre au piment sur le dessus et finir le montage avec les fanes de fenouil, la menthe, le sumac, les oignons verts. Servir immédiatement avec un bon pain croûté.