

Chakchouka

Quantité: pour 2 personnes
Préparation: 15 min
Cuisson: 30 min



Ingrédients

1	poivron rouge ou jaune
1	petit oignon
1	gousse d'ail
1 boîte	tomates pelées concassées, env. 400 g
2	œufs
Assaisonnement	poivre, sel, paprika, cumin, cannelle, persil

Préparation

- Laver et parer les légumes et les couper en morceaux de la taille d'une bouchée
- Faire revenir les légumes dans de l'huile ou du beurre
- Ajouter les tomates et les épices, faire mijoter entre 20 et 25 min en mélangeant de temps en temps jusqu'à obtention d'une consistance épaisse
- Former 2 puits dans la sauce et casser 1 œuf dans chaque puits. Faire cuire à couvert 8 à 10 min, jusqu'à ce que le blanc soit pris
- Parsemer la chakchouka de persil ou d'autres herbes aromatiques

Pour une petite touche suisse: pour finir, agrémenter de sbrinz ou de gruyère râpé.

Notes personnelles :
