

Chakchouka aux œufs.

Ingrédients pour 4 personnes :

4 poivrons rouges
4 tomates
1 gousse d'ail
2 oignons
4 œufs
1 petit piment
3 brins de persil plat
huile d'olive
sel, poivre

progression :

Découper les poivrons et les tomates en petits morceaux.

Peler et haché les oignons.

Déposer les oignons et poivrons dans la sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Les faire pondre pendant 10 minutes.

Ajouter les tomates, l'ail pressé, le sel et le poivre et laisser mijoter 15 minutes.

Faire « des creux dan la sauce pour y casser les œufs. Laisser cuire jusqu'à ce que le blanc soit bien cuit puis parsemer de piment et de persil ciselé.

Idée supplémentaire :

Vous pouvez ajouter des merguez.les faire cuire avant puis les mettre à mijoter dans dans la chakchouka pour que ça donne du goût aux légumes.