



Chakchouka



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon (émincé)
huile d'olive (en lamelles)
1 poivron rouge (en lamelles)
1 poivron jaune
2 gousses d'ail (émincées)
5 décilitres de sauce tomate (voir recette de base)
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne
4 œufs
1 oignon rouge (en rondelles)
1 bouquet de coriandre
4 pains à pita (ou tortillas)

Méthode de préparation

- 1.** Faites suer l'oignon dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez 2 types de poivrons et laissez-les cuire. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson. Arrosez le tout de sauce tomate. Assaisonnez le plat avec du cumin et du piment de Cayenne. Laissez mijoter pendant 10 minutes.
- 2.** Creusez 4 petits puits dans la sauce et cassez un œuf dans chaque petit puits. Laissez cuire les œufs à feu doux.
- 3.** Garnissez de rondelles d'oignon rouge et de coriandre.
- 4.** Accompagnez ce plat de pitas ou de tortillas.