Chakchouka aux poireaux

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

huile d'olive
1 oignon (émincé)
2 gousses d'ail (émincées)
1 cuillère à café de cumin en poudre
1 cuillère à café de poivre de cayenne
sel et poivre
4 branches de poireaux (coupés en fines rondelles)
2 décilitres de bouillon de légumes
4 œufs

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer l’huile d’olive dans une poêle. Faites-y suer l’oignon et les gousses d'ail. Assaisonnez avec du cumin en poudre, du piment de Cayenne, du poivre et du sel.**
2. **Ajoutez les poireaux et mélangez bien.**
3. **Arrosez de bouillon de légumes et couvrez. Laissez cuire pendant 20 minutes.**
4. **Retirez le couvercle et laissez l’humidité s’évaporer.**
5. **Creusez quatre petits puits dans les poireaux et cassez un œuf dans chaque petit puits. Laissez cuire et servez.**