



CHAKCHOUKA

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes:

- 4 tomates
- 2 poivrons de couleur
- 3 morceaux de tomates confites
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 c à café de graine de coriandre
- sel et poivre
- 2-3 oeufs (optionel)

TEMPS DE PRÉPARATION :
1H05

PRÉPARATION

1. Éplucher les gousses d'ails, les dégermer et les écraser. Éplucher l'oignon, le couper en 2 (s'il est petit) ou en 4 (s'il est gros) et en détacher ses « pétales »

2. Dans une poêle faire chauffer 2 c à soupe d'huile à feu moyen, faire revenir l'ail et l'oignon 10 min sans les colorer.

3. Couper les poivrons en lanières. Les ajouter avec tomates coupées en morceaux à la poêle. Cuire 10 min en mélangeant régulièrement. Couper les morceaux de tomates confites en 2, concasser la coriandre dans un mortier.

4. Ajouter tomates confites, la coriandre, une grosse pincée de sel et quelques tours de moulin à poivre. Mélanger, couvrir et cuire à feu doux pendant 40 min.

Une fois que la sauce a bien épaissi*, on y creuse un puits avant d'y casser des œufs entier. Cuire à couvert jusqu'à ce que les oeufs soient cuits à votre convenance.

***Sinon laisser cuire 5 min à découvert, arroser d'1 c à soupe d'huile d'olive et servir aussitôt.**

(Source : "Mon cours de cuisine du monde". Editions Marabout)