

Shakshuka



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 25m

🥚 œufs

Des œufs pochés dans une sauce tomate épicée aux poivrons. Un plat complet et rapide, inspiré de la cuisine du Moyen-Orient.

Maghreb / Tunisie

INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> oignons	2
<i>émincés</i>	
<input type="checkbox"/> poivrons	2
<i>en dés</i>	
<input type="checkbox"/> huile	2 tbsp
<input type="checkbox"/> ail	3 gousses
<i>en purée</i>	
<input type="checkbox"/> piment	1 tsp
<input type="checkbox"/> cumin	1 tsp
<input type="checkbox"/> paprika	1 tsp
<input type="checkbox"/> tomates concassées	800 g
<input type="checkbox"/> œufs	8
<input type="checkbox"/> sel	
<input type="checkbox"/> poivre	

PRÉPARATION

1. Faire revenir les *oignons* et les *poivrons* dans *huile*.
2. Ajouter l'*ail*, le *piment*, le *cumin* et le *paprika*.
3. Ajouter les *tomates concassées*. Laisser mijoter *15 min*.
4. Faire des creux dans la sauce et y casser les *œufs*.
5. Couvrir et laisser cuire *5 min*, jusqu'à ce que les blancs soient pris et les jaunes encore coulants.
6. Assaisonner de *sel* et *poivre* et servir directement dans la poêle.

resilience