



Chakchouka



40 minutes



250/portion



4 personnes



Léger/Digeste
Rassasiant

Ingrédients



2 oignons



6 branches de persil



3 poivrons



1 branche de thym



4 tomates



1 CàC de cumin



4 œufs



1 CàC de paprika



200g de feta



1 pincée de piment
de Cayenne



8 branches de coriandre

Étapes

Peler et émincer l'oignon

Épépiner les poivrons, ôter leur pédoncule. Les couper en lanières et couper les tomates en cubes

Ciseler le persil et la coriandre

Dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire revenir les oignons. Ajouter les poivrons, le persil et la coriandre.

Laisser cuire pendant 10 minutes à couvert

Ajouter les épices, remuer puis ajouter les tomates

Saler, poivrer, ajouter la feta émiettée et la branche de thym.

Laisser compoter pendant 20 min à feu doux

Lorsque la compotée est épaisse, casser les œufs

Laisser cuire jusqu'à ce que les œufs soient justes pris