

Chakchouka

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

3 poivrons rouges

1 poivron vert

4 tomates

2 gousses d'ail

3 brins de persil plat

4 gros œufs

4 c à s d'huile d'olive

2 pincées de piment

Sel et poivre du moulin

Peler (je ne le fais jamais), épépiner et concasser les tomates. Couper les poivrons en 2 retirer les graines et les cloisons blanches et les tailler en dés.

Faire revenir les dés de poivrons et l'ail haché 10 mn dans une grande poêle avec l'huile d'olive chaude. Ajouter les tomates, le piment, le persil ciselé, sel et poivre et cuire 15 mn environ.

Faire ensuite 4 creux dans les légumes et y casser les œufs. Cuire encore 8 mn environ jusqu'à ce que le blanc soit pris mais le jaune encore liquide. Servir sans attendre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>