Chakchouka

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 oignon (émincé)
huile d'olive (en lamelles)
1 poivron rouge (en lamelles)
1 poivron jaune
2 gousses d'ail (émincées)
5 décilitres de sauce tomate (voir recette de base)
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne
4 œufs
1 oignon rouge (en rondelles)
1 bouquet de coriandre
4 pains à pita (ou tortillas)

Méthode de préparation

1. **Faites suer l’oignon dans un filet d’huile d’olive. Ajoutez 2 types de poivrons et laissez-les cuire. Ajoutez l’ail et poursuivez la cuisson. Arrosez le tout de sauce tomate. Assaisonnez le plat avec du cumin et du piment de Cayenne. Laissez mijoter pendant 10 minutes.**
2. **Creusez 4 petits puits dans la sauce et cassez un œuf dans chaque petit puits. Laissez cuire les œufs à feu doux.**
3. **Garnissez de rondelles d’oignon rouge et de coriandre.**
4. **Accompagnez ce plat de pitas ou de tortillas.**