Shakshouka

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 oignons
1 poivron rouge (grand)
1 poivron vert (grand)
huile d'olive
4 tomates
sel et poivre
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 cuillerée à thé de coriandre en poudre
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
1⁄2 cuillerée à thé de poudre de chili
2 œufs
herbes fraîches (oignons de printemps, persil, menthe et/ou coriandre)

Méthode de préparation

1. **Coupez les oignons en rondelles.**
2. **Émincez les poivrons.**
3. **Faites chauffer l’huile d’olive dans une cocotte et faites suer les oignons et les poivrons jusqu’à ce qu’ils soient bien brillants.**
4. **Ajoutez les tomates coupées en morceaux, le poivre, le sel, le cumin en poudre, la coriandre en poudre, la cannelle en poudre et le piment en poudre. Faites suer tout doucement, jusqu’à obtenir une sauce bien liée, légèrement caramélisée.**
5. **Répartissez dans deux ramequins allant au four et faites un trou au milieu à l’aide d'une cuillère. Cassez un œuf dans le trou.**
6. **Salez et poivrez. Ajoutez quelques gouttes d’huile d’olive.**

7. **Placez les ramequins ± 5 minutes au four préchauffé à 200 °C. Garnissez d'herbes fraîches. Servez avec du pain pita ou de la baguette grillés.**
ASTUCE : Au Moyen-Orient, ce plat est consommé au petit-déjeuner. Nous trouvons que c’est un lunch parfait.