



# Chakchouka aux poireaux

 **Temps de préparation**

30 min à 1h

 **Difficulté**

Facile



## Ingrédients

huile d'olive  
1 oignon (émincé)  
2 gousses d'ail (émincées)  
1 cuillère à café de cumin en poudre  
1 cuillère à café de poivre de cayenne  
sel et poivre  
4 branches de poireaux (coupés en fines rondelles)  
2 décilitres de bouillon de légumes  
4 œufs

## Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Faites-y suer l'oignon et les gousses d'ail. Assaisonnez avec du cumin en poudre, du piment de Cayenne, du poivre et du sel.
- 2.** Ajoutez les poireaux et mélangez bien.
- 3.** Arrosez de bouillon de légumes et couvrez. Laissez cuire pendant 20 minutes.
- 4.** Retirez le couvercle et laissez l'humidité s'évaporer.
- 5.** Creusez quatre petits puits dans les poireaux et cassez un œuf dans chaque petit puits. Laissez cuire et servez.