



Estelle de Saint Germain

Chachouka

Ingrédients pour 2 personnes:

4 œufs, 1 c-à-s d'huile d'olive, ½ poivron rouge, ½ poivron vert, 1 oignon, 3 tomates, 1 c-à-s de concentré de tomate ou de tomate confite, 1 gousse d'ail, piment d'Espelette, 1 c-à-c de ras el hanout (épices marocaines)

Recette :

Emincer l'oignon, couper les tomates en petits dés, épépiner les poivrons et les couper en lamelles.

Faire dorer l'oignon dans l'huile avec l'ail écrasé puis ajouter les poivrons et cuire à feu vif en remuant souvent. Ajouter ensuite les tomates et baisser sur feu moyen.

Ajouter ensuite le concentré de tomate dilué dans un peu d'eau ou la cuillère de tomate confite, saupoudrer de piment et de ras el hanout et laisser mijoter 10 minutes et ajouter un fond d'eau si la préparation accroche puis casser les œufs dans la préparation et laisser mijoter jusqu'à ce que les œufs soient cuits.

Servir immédiatement à même le plat.