



Estelle de Saint Germain

Chachouka verte

Ingrédients :

2 tomates vertes, 1 poivron vert, 1 courgette, 1 oignon nouveau, 1 gousse d'ail, curcuma, piment, coriandre fraîche, 2 œufs, sel et poivre

Recette :

Peler et hacher l'ail et l'oignon, rincer et sécher les légumes et la coriandre, couper les tomates en quartiers en les épépinant, couper la courgette en cube, peler et poivron vert et le couper en lanières.

Faire fondre à feu très doux l'ail, l'oignon et le poivron et la courgette dans une poêle en remuant régulièrement pendant 8 minutes, ajouter la tomate et les épices puis laisser compoter 10 minutes.

Ajouter la moitié de la coriandre ciselée puis faire 2 puits au milieu des légumes, casser un œuf dans chaque puits et laisser cuire 7 à 8 minutes jusqu'à ce que le blanc soit cuit.

Saler, poivrer et ajouter le reste de coriandre