



Chakchouka

Phase : **d'Attaque**

Par portion | Apports de référence %



Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Catégorie
Plat

Prêt en
15 min

Cuisson
30 min

Ingrédients

Pour 1 personne

- 1 poivron rouge coupé en lanières
- 200 g de tomates pelées concassées
- ½ oignon émincé
- ½ gousse d'ail hachée
- 30 g de féta émiettée
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 pincée de cumin
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 3-4 brins de coriandre ciselée
- poivre & sel

Préparation

1. Faites chauffer l'huile dans une poêle. Faites revenir l'oignon et l'ail 2-3 minutes sur feu vif. Ajoutez le poivron et poursuivez la cuisson 5 minutes à feu moyen. Ajoutez les tomates pelées concassées et l'ensemble des épices.
2. Assaisonnez et laissez mijoter 20 minutes à découvert. Ajoutez la féta émiettée.
3. Formez un petit puits dans lequel vous cassez un oeuf.
4. Couvrez la poêle et poursuivez la cuisson 5 minutes jusqu'à ce que l'oeuf soit poché. Parsemez de coriandre.