



# Chakchouka merguez et œufs

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MN

DURÉE TOTALE : 75 MN

## PRÉPARATION :

### ETAPE 1

ÉBOUILLANTEZ LES TOMATES PENDANT 10 SEC DANS UNE CASSEROLE D'EAU BOUILLANTE. PELEZ-LES, ÉPÉPINEZ-LES ET CONCASSEZ-LES.

### ETAPE 2

COUPEZ LES POIVRONS EN DEUX, RETIREZ LES GRAINES ET LES CLOISONS BLANCHES. TAILLEZ-LES EN DÉS. FAITES REVENIR LES MERGUEZ, LES DÉS DE POIVRON ET L'AIL HACHÉ 15 MIN DANS UNE GRANDE POÊLE AVEC L'HUILE CHAUDE. AJOUTEZ LES TOMATES, LE PIMENT, DU SEL ET DU POIVRE. POURSUIVEZ LA CUISSON ENVIRON 30 MIN.

## INGRÉDIENTS :

(POUR 4 PERS)

- 4 MERGUEZ
- 4 GROSSES TOMATES PARFUMÉES
- 4 GROS OEUFS
- 3 POIVRONS ROUGES
- 1 POIVRON VERT ALLONGÉ
- 2 GOUSSES AIL
- 5 BRINS DE CORIANDRE
- 4 CUIL. À SOUPE HUILE D'OLIVE
- 2 PINCÉES PIMENT
- SEL

### ETAPE 3

FAITES QUATRE TROUS DANS LE CHAKCHOUKA ET Y-CASSER LES ŒUFS. LAISSEZ CUIRE ENVIRON 8 MIN, JUSQU'À CE QUE LE BLANC SOIT BIEN PRIS MAIS LE JAUNE ENCORE LIQUIDE. SERVEZ SANS ATTENDRE PARSEMÉ DE LA CORIANDRE CISELÉE.

Recette  
proposée par

