

Shakshuka

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 oignon coupé en lamelles ou en dés
- 1 poivron coupé en lamelles ou en dés
- 1 boîte de 800g de tomates entières
- 4 Œufs
- 100g de feta émiettée
- Sel, poivre, ail
- Selon votre goût : paprika, cumin, piment
- Coriandre, persil, ciboulette



Préparation

- Faites revenir les oignons et les poivrons dans une poêle avec un peu d'huile. Ajoutez l'ail émincé, les épices, et mélangez bien le tout.
- Versez ensuite les tomates en boîte avec leurs jus, en les brisant à l'aide d'une cuillère en bois puis ajoutez la feta émiettée.
- Faites mijoter la sauce, puis cassez les œufs par-dessus.
- Passez la poêle au four quelques minutes jusqu'à ce que les œufs soient tout juste pris.
- Servez chaud.



Pour un plat complet, accompagnez la shakshuka d'un féculent (riz, pâtes, pain, semoule, etc.)



Vous pouvez ajouter du poivron, des champignons, des courgettes, etc.