CHAKSHOUKA

Ingrédients

Pour 4 personnes

6 tomates

1 poivron rouge

1 poivron vert

2 gousses d'ail

1 oignon

1 càc d'huile d'olive

4 œufs

2 branches de persil

Sel et poivre

Étapes

1. Émincer l'oignon et écraser l'ail, cuire 15 minutes avec l'huile et une cuillère à soupe d'eau.
2. Plongez les tomates dans une casserole d'eau bouillante pendant 15 secondes et sortez-les. Epluchez-les, coupez-les en 6 et retirez la pulpe.
3. Éplucher les poivrons, les placer sous le grill pendant 15 minutes. Nettoyez-les et coupez-les en petites lanières.
4. Ajouter les tomates et les poivrons dans la cocotte, saler et poivrer. Laisser mijoter environ 30 minutes.
5. Au moment de servir, casser les œufs sur les légumes et cuire quelques minutes.
6. Pour finir, saupoudrez le tout de persil et servez délicatement, avec du pain.