

La Chakchouka ou Tchektchouka

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 poivrons rouge
1 poivron vert
2 tomates
2 gousses d'ail
sel, poivre
1 c à c de paprika
1 ou 2 œufs

Instructions

Griller les poivrons et les tomates au four.

Les placer ensuite dans un sac plastique et les laisser refroidir.

Retirer la peau délicatement.

Chauffer de l'huile d'olive dans une poêle.

Ajouter l'ail émincé et faire revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Ajouter les tomates coupées en petits dés.

Laisser revenir quelques instants.

Ajouter ensuite les poivrons coupés en petit morceaux.

Arroser d'huile d'olive si nécessaire.

Saler, poivrer ajouter le paprika.

Remuer et laisser cuire à découvert quelques minutes jusqu'à ce que les poivrons deviennent légèrement fondant.

Casser les œufs (on a 2 choix soit de laisser cuire les œufs tel quel, ou de mélanger les œufs avec les poivrons).

La deuxième solution permet de réchauffer la Chakchouka le soir.