

Chakchouka aux œufs, chorizo

Recette pour 4

Description

Souvent, vous trouverez la Chakchouka servis sur des pains Pita, ici nous vous la présentons sous forme de Brunch.

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer le persil par de la menthe fraîche.

Ingrédients

Chakchouka

- 0.50 Unité(s) Oignon
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 1 Cuil. à soupe Pâte de tomate
- 200 Gr Chorizo espagnol
- 2 Cuil. à thé Cumin moulu
- 1 Cuil. à thé Coriandre moulue
- 1 Cuil. à thé Paprika fumé
- 0.25 Cuil. à thé Cannelle moulue
- 0.25 Cuil. à thé Flocons de chili
- 1 Unité(s) Boîte de tomates italiennes, concassées (796 ml)
- 4 Unité(s) Oeuf
- 60 Ml Feta de brebis
- 2 Cuil. à soupe Persil haché

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Retirez la peau du Chorizo, coupez-le en brunoise.

Émincez l'oignon et le poivron, hachez finement les gousses d'ail.

Émiettez la Feta et hacher le persil grossièrement.

Cuisson de la Chakchouka

Dans une grande poêle à bord haut allant au four, chauffez l'huile à feu moyen ; faire revenir, le chorizo, ajoutez ensuite l'oignon, le poivron, l'ail, la purée de tomate, le cumin, la coriandre, le paprika fumé, le sel, la cannelle, les flocons de piment fort et le poivre, en remuant à quelques reprises, jusqu'à ce que les légumes commencent à ramollir et que la pâte de tomates soit cuite (colorée), de 3 à 5 minutes.

Ajouter les tomates en dés dans la poêle ; laisser cuire, en remuant à quelques reprises, jusqu'à épaississement du mélange, environ 10 minutes. Réduire le feu à moyen-doux.

Débarrassez le mélange dans 4 petits plats allant au four, cassez dessus délicatement un œuf (sans le crever).

Mettre au four, cuire jusqu'à ce que les œufs soient mollets ou cuits à la consistance voulue, de 8 à 10 minutes. Garnir de feta et de persil.

Bon appétit!