

# Shakshuka en cocotte

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Riche en goût et en histoire, un plat parfait pour tous les brunchs!

## L'astuce du chef

Ce plat peut devenir Végétarien si vous utilisez un bouillon de légume en remplacement du bouillon de poulet.

## Ingrédients

### Shakshuka

- 1 Unité(s) Oignon
- 3 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
- 1 Cuil. à thé Coriandre moulue
- 1 Cuil. à thé Flocons de chili
- 1 Boite(s) Boîte de tomates italiennes, concassées (796 ml)
- 0.50 Botte(s) Persil plat
- 1 Tasse(s) Bouillon de poulet
- 4 Unité(s) Oeuf
- 100 Gr Feta de brebis

## Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

### Shakshuka

Dans une grande poêle, suer l'oignon dans l'huile.

Ajouter l'ail et les épices et cuire environ 1 minute. Rajouter le bouillon de poulet. Ajouter les tomates et porter à ébullition. Baisser le feu une fois que ça bout. Laisser cuire pour environ 20 minutes ou le temps que la sauce devienne plus épaisse. Assaisonner avec sel et poivre au goût. À l'aide d'une cuillère, creuser quatre puits dans la sauce tomate. Casser les oeufs et placez les dans les puits. Couvrir et laisser mijoter doucement pour environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le blanc d'oeufs soit cuit. Garnir avec le persil haché et fromage feta.

**Bon appétit!**