

shakshuka

oeufs à l'israélienne



2 personnes

30 minutes

Super facile

- 4 œufs
- 1 conserve de tomates entières
- Concentré de tomates
- 1 grosse tomate fraîche
- 1 poivron rouge
- 1 piment
- 2 gros oignons
- 100gr de féta
- 1 gousse d'ail
- Paprika, cumin, sel, poivre

Émincer les oignons puis les faire revenir à feu doux avec un large filet d'huile d'olive dans une grande poêle.

Ajouter le poivron rouge et le piment taillés en fines lamelles (*du piment d'Espelette peut remplacer le piment*).

Ajouter la gousse d'ail finement hachée, une bonne cuillère à soupe de concentré de tomates, la conserve de tomates entières ainsi qu'une tomate fraîche coupée en petits morceaux.

Laisser mijoter le tout pendant une bonne quinzaine de minutes à feu doux. Saler, poivrer et ajouter à selon les goûts le paprika ainsi que le cumin.

Une fois que la préparation a bien mijoté, ajouter la féta émiettée puis casser les œufs par dessus le plat en prenant soin de ne pas les briser. Il ne reste plus qu'à enfourner à 175°C. Surveiller le plat et prendre garde que les œufs ne cuisent pas totalement de telle sorte à ce qu'ils soient tout juste pochés.

bon appétit!