



Elvea, L'Italie chez vous

Chakchouka



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| 1 | poivron jaune |
| 1 | poivron rouge |
| 1 | courgette en julienne |
| 400 g de | ELVEA Cubetti basilic frais |
| 1 cuillère à soupe de | ELVEA Double concentré de tomates |
| 1 cuillère à café de | harissa |
| 1 cuillère à café de | ras el hanout |
| 1 cuillère à café de | sucre |
| | sel de mer |
| | poivre noir fraîchement moulu |
| 5 | œufs |
| | coriandre fraîche |
| | fromage de chèvre |

Préparation

- Réchauffez l'huile dans une braisière et faites-y revenir les poivrons pendant 8-10 min.
- Ajoutez les cubes de courgette et poursuivez la cuisson pendant 1 à 2 minutes.
- Ajoutez les Cubetti, la purée de tomates, la harissa, le ras el hanout, les poivrons, le sucre, le piment et le sel ainsi que 150 ml d'eau. Laissez mijoter à découvert pendant 15 min ou jusqu'à ce que la sauce se soit un peu épaissie.
- Formez des petits puits dans la sauce et cassez-y les œufs. Faites glisser un œuf dans chaque puits.
- Couvrez et laissez encore mijoter pendant 5 min ou jusqu'à ce que les œufs soient cuits comme vous le souhaitez.
- Parsemez de feuilles de coriandre et de fromage de chèvre et servez aussitôt

