



Elvea, L'Italie chez vous

Shakshuka à l'Il Puro d'Elvea



Ingrédients pour 3 Personnes

1	poivron pointu rouge
1 bouteille	IL PURO Elvea
3 gousses d'	ail
0,50	oignons
2 cuillères à café de	harissa
2 cuillères à café de	poudre de paprika fumée
	persil frais haché
	feta
3	œufs
	pain
	huile d'olive
	poivre
	sel

Préparation

Commencez par émincer l'oignon. Faites-le suer à la poêle dans un généreux filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Pendant ce temps, coupez le poivron pointu en fines lamelles. Dès que l'oignon est translucide, ajoutez le poivron.

Poursuivez la cuisson pendant 2-3 minutes dans l'huile d'olive. Écrasez les gousses d'ail dans la poêle et poursuivez la cuisson pendant une minute.

Ajoutez l'Il Puro, 2/3 du persil frais, la harissa, le paprika fumé en poudre et un peu de sel et de poivre.

Laissez mijoter le tout pendant 4 minutes.

Enfin, cassez les œufs directement dans la sauce.

Lorsque les œufs sont cuits (le blanc doit être cuit mais le jaune est encore coulant), vous avez terminé.

Finalisez avec un peu de persil et de feta.

Info recette: Louise Goederfroy

