

# Chakchouka

**Recette pour 4 personnes**

## **Description**

Compotée de poivron à l'ail et au thym, délice frais du Maghreb.

## **Ingrédients**

### Pour la chakchouka

- 2 Unité(s) Poivron rouge
  - 2 Unité(s) Poivron jaune
  - 2 Gousse(s) Ail
  - 6 Branche(s) Thym
  - 60 Ml Huile d'olive
  - 5 Ml Fleur de sel
- 
- Huile d'olive
  - Sel et poivre

## **Préparation**

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**
- Temps de repos **10 mins**

### Pour la mise en place

Mettez votre four sur la position grill (broil), étalez les poivrons sur une plaque de cuisson et enrobez-les d'huile d'olive. Faites griller les poivrons de tous les côtés. À la sortie du four, mettez-les dans un bol et couvrez avec un saran wrap, laissez reposer 10 minutes. Hachez l'ail et le thym.

### Pour la chakchouka

Pelez les poivrons et épépinez-les, émincez-les finement. Dans un bol, mélangez les poivrons, le sel, l'ail, le thym et l'huile d'olive. Servez avec des toasts de pain grillé.

**Bon appétit!**