

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 Boîte(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!