

recette salée

CHAKCHOUKA REVISITÉE AUX AUBERGINES ET AU CUMIN

🕒 15 minutes

🕒 20 + 10 minutes

👤 2 personnes

Ingredients

300 ml de purée de tomate
2 oeufs
2 tomates
1 poivron rouge
1/3 d'aubergine
1 oignon rouge
1 gousse d'ail
1/2 cuillère à café de cumin en poudre
1/2 cuillère à café de paprika
Une pincée de piment doux en poudre
Poivre
Persil frais ciselé

Préparation

Débuter la préparation en coupant les légumes.

Emincer la gousse d'ail et l'oignon. Couper le poivron, l'aubergine et les tomates en petits cubes.

Verser une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Chauffer sur feu moyen et faire revenir l'ail et l'oignon durant 3 minutes. Ajouter ensuite l'aubergine et le poivron en morceaux. Poursuivre la cuisson de 5 minutes.

Incorporer les dés de tomates ainsi que la purée de tomate. Assaisonner avec le cumin, le paprika et le piment. Baisser sur feu doux et laisser mijoter une dizaine de minutes, en mélangeant régulièrement.

Préchauffer le four à 200 degrés.

Si vous disposez d'une poêle en fonte, la manipulation suivante se réalisera directement dans la poêle. Si vous ne disposez pas de poêle en fonte, transvaser le contenu de votre poêle dans un moule à tarte ou dans un plat à gratin rond.

Former deux petits trous dans la préparation en écartant le jus et les légumes sur le côté. Casser un oeuf et verser délicatement son contenu dans un trou. Répéter l'opération pour le deuxième oeuf. Poivrer légèrement chaque oeuf et enfourner pour 10 minutes.

Parsemer la poêle/le plat de persil frais ciselé. Déguster la chakchouka bien chaude, avec du pain ou des cracottes en guise de trempette. Bon appétit !

