Tchoutchouka aux œufs et poivrons

Ingrédient (4 personnes)

- 800g de tomate entière et leurs sauce (conserve)
- 3 gros poivrons rouges
- 1 gros oignon
- 4 œufs
- 4 gousses d'ail
- 4 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet de persil plat
- 2 cuillère à soupe de corriande
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 3 pincées de piment fort
- 1 piment vert
- Poivre

Préparation

1. Faites griller les poivrons au four en les retournant régulièrement jusqu'à ce que la peau commence à noircir. Laissez les refroidir avant de les peler. Coupez les en deux, épépinez les et découpez les en petits des.
2. Hachez les gousses d'ail, ciselez le persil. Hachez l'oignon et faites le suer à feux doux dans une sauteuse avec l'huile d'olive puis ajoutez les poivrons, les tomates (que vous coupez en morceau avec une spatule en bois dans la poêle, l'ail haché, le persil et la coriandre, les piments, le cumin, le sel et le poivre et faites mijoter 30 à 35 min sur feux doux en remuant régulièrement . Le mélange doit devenir onctueux.
3. Cassez les œufs bien séparés les uns des autres dessus et poursuivez la cuisson quelques min jusqu'à ce que le blanc soit cuit.
4. Servir

Révision #3
Créé 23 avril 2020 23:06:36 par Dryusdan
Mis à jour 24 avril 2020 22:00:54 par Dryusdan