



Elvea, L'Italie chez vous

Chakchouka



Ingrédients pour 4 Personnes

1	poivron jaune
1	poivron rouge
1	courgette en julienne
400 g de	ELVEA Cubetti basilic frais
1 cuillère à soupe de	ELVEA Double concentré de tomates
1 cuillère à café de	harissa
1 cuillère à café de	ras el hanout
1 cuillère à café de	sucré
	sel de mer
	poivre noir fraîchement moulu
5	œufs
	coriandre fraîche
	fromage de chèvre

Préparation

- Réchauffez l'huile dans une braisière et faites-y revenir les poivrons pendant 8-10 min.
- Ajoutez les cubes de courgette et poursuivez la cuisson pendant 1 à 2 minutes.
- Ajoutez les Cubetti, la purée de tomates, la harissa, le ras el hanout, les poivrons, le sucre, le piment et le sel ainsi que 150 ml d'eau. Laissez mijoter à découvert pendant 15 min ou jusqu'à ce que la sauce se soit un peu épaissie.
- Formez des petits puits dans la sauce et cassez-y les œufs. Faites glisser un œuf dans chaque puits.
- Couvrez et laissez encore mijoter pendant 5 min ou jusqu'à ce que les œufs soient cuits comme vous le souhaitez.
- Parsemez de feuilles de coriandre et de fromage de chèvre et servez aussitôt

