



# Panier des Champs



l'authenticité par nature

## CHAKCHOUKA

SPECIALITE MAGHREBINE TYPE PIPERADE

### Ingrédients (4 personnes)

- 1 gros oignon
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1,5 kg tomates très mûres
- 3 gousses d'ail
- 10 branches de persil plat
- 4 œufs
- 150g féta
- 2 cuillère à café de cumin
- 2 cuillères à café de paprika
- huile, sel & poivre

### Préparation

1. Dans une grande poêle, faites revenir l'oignon émincé avec de l'huile.
2. Ajoutez les poivrons coupés en lanières, les tomates grossièrement coupées, l'ail écrasées, le persil, le cumin, le paprika, du poivre. Couvrez et laissez cuire à feu moyen
3. Une fois compotée, ajoutez 4 œufs sur la préparation et émiettez 100g de feta.
4. Couvrez de nouveau quelque minutes pour cuire les oeufs et servez sans remuer.

**PREPARATION: 20 MIN**

**CUISSON : 30 MIN**