

Shakshouka



La shakshouka est tirée de l'un de mes livres de cuisine préférés, Mediterranean Cookbook. L'an dernier, mon collègue Arturo était mon Père Noël secret.

Pour ceux qui n'ont pas encore découvert les joies du Père Noël secret, il s'agit d'écrire le nom des membres de son équipe sur des bouts de papiers et de les mélanger dans un bol, un chapeau, etc

Ensuite chacun pioche le nom d'un collègue et doit lui trouver un cadeau, sans dévoiler son identité. Le jour de la fête de Noël, nous déposons chacun notre cadeau secret dans une hotte sans que les autres participants voient notre paquet. Chaque cadeau est distribué un par un et le destinataire doit trouver qui le lui a offert.

Donc pour revenir à notre histoire, Arturo m'a offert ce merveilleux livre de cuisine méditerranéenne en anglais. Il y a vraiment de très belles recettes, je vous le conseille vivement. Vous pouvez feuilleter quelques pages [ici](#) ou acheter le livre [ici](#).

Et voici une recette issue de ce livre: la shakshouka, un plat populaire en Syrie, au Liban et en Jordanie...

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

2 c. à s. d'huile d'olives; 1 oignon finement émincé; 2 poivrons rouges ou verts coupés en fines tranches; 2 gousses d'ail finement hachées; 1 piment chili épépiné et émincé finement; 400g de tomates hachées en boîte de conserve; du sel et du poivre; 4 gros œufs; un petit bouquet de persil plat, finement ciselé

Faites chauffer l'huile dans une poêle à frire et faites frire l'oignon et les poivrons pendant 2-3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez l'ail et le piment chili, et faites frire jusqu'à ce que les légumes soient légèrement colorés.

Ajoutez les tomates et laissez cuire à feu moyen pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit légèrement pulpeux. Assaisonnez.

Formez 4 creux (ou puits) dans le mélange à base de tomates à l'aide d'une cuillère en bois. Cassez un œuf dans chaque creux. Baissez le feu, couvrez la poêle et laissez cuire jusqu'à ce que les blancs soient bien faits.

Saupoudrez de persil et servez avec du pain frais et croustillant.