

Un classique oriental: la chakchouka



Recherchez-vous une alternative au brunch habituel avec croissants au beurre, confiture et fromage? Alors, nous vous proposons une recette bien épicée classique du Levant: la chakchouka!

Entre-temps, de nombreux plats orientaux apparaissent régulièrement sur nos tables, tel le houmous, le taboulé et les falafels. Rien d'étonnant, car les mezzes sont préparés rapidement, contiennent peu de viande ou sont même véganes. De plus, on peut les partager facilement avec plusieurs personnes.

La chakchouka est idéale pour le brunch, mais on peut aussi la servir au dîner ou au souper. Cette ratatouille de tomates aux œufs pochés se mange de préférence avec du pain directement dans la poêle. Comme nous l'aimons avec un peu de pep, nous avons rajouté des piments rouges et verts dans notre variante. Ceux qui la préfèrent moins épicée, les laissent de côté.

- 1 cs d'huile d'olive
- 1 gros oignon, finement haché
- 3 gousses d'ail, pressées
- 2 poivrons rouges ou oranges, coupés en petits morceaux
- 1 piment rouge, facultatif
- 1,2 kg de tomates en grappe, coupées en huit
- 2 cs de concentré de tomates
- 1 cc de paprika
- 1 cc de cumin en poudre
- 1 prise de cannelle
- 1 prise de sucre
- Sel et poivre
- 3 à 5 œufs
- 100 g de feta, émiettée
- 1 piment vert, facultatif
- Un peu de persil pour garnir

1. Chauffez l'huile d'olive dans une grande poêle et faites-y blondir l'oignon et l'ail.
2. Ajoutez les poivrons et le piment, cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient mous.
3. Ajoutez les morceaux de tomates et le concentré de tomates, puis laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi; cela prend environ 15 à 20 minutes. Puis assaisonnez avec le paprika en poudre, le cumin, la cannelle, le sucre, le sel et le poivre.

4. Brisez les œufs sur la sauce, puis laissez mijoter le tout avec le couvercle fermé jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit cuit et le jaune encore liquide. 5. Retirez la poêle du feu, saupoudrez de feta et garnissez de persil et de piment, si souhaité.

Temps de préparation: 55 minutes

Casadei Armonia Rosso Toscana IGT

Robe rubis vif. Nez alléchant de baies rouges et de cerise noire. Bouche pleine aux tanins veloutés. Finale persistante.



[Voir dans le weinshop >](#)