



Les plats principaux

## **Chakchouka à la feta**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

800 grammes tomates en cubes (boîte)  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
200 grammes de feta  
pain  
4 œufs  
1/2 bouquet de coriandre  
2 poivrons rouges  
2 gousses d'ail  
2 aubergines  
1 piment  
2 oignons  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Ciselez l'oignon et l'ail. Rincez les légumes et coupez le piment et les aubergines en petits dés. Coupez les poivrons en lamelles.

Chauffez l'huile dans une casserole résistant à la chaleur et cuisez-y les oignons, l'ail et les légumes durant 10 minutes.

Ajoutez les tomates en cubes aux légumes et mélangez bien. Faites mijoter 5 minutes. Salez et poivrez.

Faites des fossettes dans la sauce et cassez-y les oeufs. Émiettez le fromage feta sur le plat et mettez un couvercle sur la casserole. Laissez mijoter 6 minutes jusqu'à ce que le blanc d'oeuf soit pris.

Garnissez de coriandre, poivrez et servez avec du pain.

