



Les plats principaux

Shakshuka

Pour 1 personne

Ingrédients

1/2 oignon (ciselé)
1 gousse d'ail (pressée)
1/2 poivron vert (en dés)
2 jeunes oignons (en anneaux)
poignée coriandre
poignée feuilles de menthe
1 feuille de laurier
200 millilitres de passata
1/2 cuillère à café poudre de paprika
1/2 cuillère à café cumin en poudre
1/2 cuillère à café poudre de cumin
1/2 cuillère à café harissa
1 œuf
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Dans une poêle faites revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le poivron et l'harissa et cuisez quelques minutes en mélangeant. Assaisonnez avec le paprika, la coriandre, le cumin, poivre et sel.

Ajoutez la passata de tomates et la feuille de laurier et faites mijoter 10 minutes. Éventuellement salez et poivrez.

Faites une petite fossette dans la sauce et cassez-y l'œuf prudemment. Laissez encore mijoter doucement 8 minutes. Saupoudrez un peu de sel et de poivre sur l'œuf. Terminez la shakshuka avec les jeunes oignons, la coriandre et la menthe. Servez éventuellement avec un peu de pain.

