

CHAKCHOUKA AUX POIS CHICHES



Pour : 4 personnes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 1 CS graines de carvi
- 1 CS graines de cumin
- 1 CC paprika
- 2 CS Huile d'olive
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 gros oignon haché
- 400g de pois chiches en conserves, rincés, égouttés
- 250ml d'eau
- 400g de tomates en boîtes, en dés
- 4 œufs
- 4 CS coriandre en feuilles

1. Faites chauffer dans une grande poêle en fonte de préférence les graines et le paprika à sec durant 1 minute pour en exhiler les saveurs.
2. Ajoutez l'huile d'olive, l'ail et faites revenir jusqu'à ce qu'ils colorent. Ajoutez l'oignon et laissez cuire 5 minutes en remuant.
3. Ajoutez les pois chiches égouttés, les tomates et l'eau et portez à ébullition puis baissez le feu et laissez frémir 10 minutes jusqu'à épaississement.
4. Avec une cuillère, faites 4 trous dans la préparation : y cassez les œufs et laissez cuire à feu doux à couvert durant 5 minutes. Parsemez de coriandre feuille avant de servir