



CHAKCHOUKA AUX HARICOTS ROUGES

INGRÉDIENTS

- 1 bocal de haricots rouges aux poivrons rouges Charles Christ
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 4 oeufs
- Cumin
- Paprika
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Persil

PRÉPARATION

1. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle, ajouter l'oignon émincé et l'ail haché. Faire rissoler 3 à 4 minutes.
2. Ajouter le cumin, le paprika et verser les tomates concassées. Laisser mijoter à feu moyen 5 minutes.
3. Intégrer les haricots rouges aux poivrons rouges. Mélanger, saler, poivrer et laisser mijoter pendant 5 minutes.
4. Avec une cuillère, creuser 4 petits puits dans la préparation, casser un oeuf dans chaque puits.
5. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 5 minutes : le blanc des oeufs doit être figé et le jaune coulant.
6. Parsemer de persil et servir bien chaud avec du pain.
7. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !