

# CHAKCHOUKA

## à l'avocat

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION : 15 MIN | CUISSON : 33 À 35 MIN

### Ingrédients

- 1 avocat en tranches
- 1 oignon
- 2 poivrons rouges en dés
- 3 gousses d'ail
- 800 g de tomates concassées en conserve
- 1 c. à café de cumin en poudre
- 1 c. à café de paprika
- 4 œufs
- Quelques brins de coriandre fraîche
- Quelques brins de persil frais
- Pain ou baguette
- Huile d'olive
- Sel, poivre noir fraîchement moulu

**1.** Dans une poêle à rebords hauts, faites chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon haché finement et faites-le revenir 3 min, jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez les poivrons rouges et l'ail émincé, continuez à faire sauter pendant 15 min environ, jusqu'à ce que les poivrons soient fondants.

**2.** Versez les tomates concassées, le cumin, le paprika, du sel et du poivre. Laissez mijoter pendant 10 min, jusqu'à ce que la sauce épaisse légèrement.

**3.** Faites des petits nids dans la sauce avec le dos d'une cuillère. Cassez un œuf dans chaque nid. Couvrez la poêle et laissez cuire pendant environ 5 à 7 min, jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient pris et que les jaunes soient encore légèrement coulants.

**4.** Juste avant de servir, disposez les tranches d'avocat sur le dessus. Saupoudrez de coriandre et de persil hachés.

**5.** Servez la chakchouka dans la poêle-même, accompagnée de pain ou de baguette à tremper.

### Le mot de Sofiane

Cette chakchouka délicieuse et parfumée est rapide à préparer. C'est un plat copieux et savoureux, idéal pour un brunch ou un dîner convivial entre amis ou en famille.

