POUR 2 À 4 PERSONNES

Shakshuka

La *shakshuka* est un plat d'origine tunisienne mais il est devenu extrêmement populaire à Jérusalem et dans tout Israël, où il constitue un copieux petit déjeuner ou déjeuner. La cuisine tunisienne adore les œufs et cette version particulière de la *shakshuka* est une variante saisonnière pour l'été et le début de l'automne. En hiver, on la prépare avec des pommes de terre et au printemps avec des aubergines.

Ayant déjà publié une ou deux fois des recettes de shakshuka, nous sommes bien conscients du risque de nous répéter. Nous sommes pourtant heureux d'ajouter dans ce livre une autre version de ce merveilleux plat si populaire et facile à préparer. Cette version met en valeur
la tomate et les épices. Mais nous vous encourageons à essayer différents ingrédients et à adapter les épices à votre goût. Servez avec du bon pain blanc et rien d'autre.

2 cuil. à soupe de *pilpelchuma* (voir page 302) ou de harissa (toute prête ou voir page 301)
2 cuil. à café de concentré de tomate
2 gros poivrons rouges, en dés de 0,5 cm (300 g)
4 gousses d'ail, émincées fi nement
1 cuil. à café de cumin en poudre
5 grosses tomates très mûres ou en conserve (800 g), en morceaux
4 œufs fermiers moyens + 4 jaunes
120 g de *labneh* (voir page 302, ou tout prêt) ou de yaourt épais
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen et mettez-y le *pilpelchuma* ou la harissa, le concentré de tomate, les poivrons, l'ail, le cumin et une petite cuil. à café de sel. Remuez et faites ramollir les poivrons à feu moyen pendant 8 min environ. Incorporez les tomates, portez à frémissement et laissez cuire encore 10 min, jusqu'à obtenir une sauce assez épaisse. Goûtez et assaisonnez.

Formez 8 petits « trous » dans la sauce. Cassez délicatement les œufs et versez chacun dans un trou. Faites de même avec les jaunes d'œufs. En vous aidant d'une fourchette, incorporez délicatement les blancs d'œufs à la sauce en veillant à ne pas casser les jaunes. Laissez cuire à petit feu pendant 8 à 10 min, jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient pris – les jaunes doivent être encore liquides (pour accélérer la cuisson, vous pouvez couvrir la poêle). Retirez la poêle du feu, laissez durcir pendant 1 ou 2 min, puis transférez sur des assiettes et servez avec du *labneh* ou du yaourt.