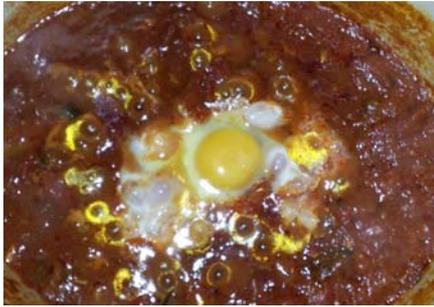


Tchoutchouka (Maghreb)



Œuf cuit dans la tchoutchouka



Puis dans l'assiette

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 30 à 45 min



5 poivrons rouges



1 boîte tomates pelées



2 gousses d'ail



½ morceau de sucre



3 càs d'olives vertes



4 càs d'huile d'olive



4 œufs



Poivre & sel

Préparation

1. Eplucher l'ail et le déliter en petits dés. Réserver.
2. Faire griller les poivrons au barbecue ou au four.
3. Les mettre directement sur la grille et faire noircir toute la peau des poivrons.
4. Une fois noircis, les laisser tiédirent.
5. Une fois les poivrons tièdes, en retirer la peau (qui devrait partir facilement), les graines, puis les couper en lamelles d'environ 1cm de large.
6. Option : Si ce sont des poivrons rouges en bocal, ne pas rajouter de sucre. Ils sont sucrés.
7. Rincer les tomates, puis les couper en dés.
8. Dans un faitout anti-adhésif, mettre 4 càs d'huile d'olive, les poivrons et les tomates, ainsi que l'ail haché, le morceau de sucre et les olives vertes coupées en deux.
9. Rajouter une pointe de sel et 5 tours de poivre ou coriandre du moulin.
10. Faire cuire à grand feu pendant 10 minutes, puis à petit ou moyen feu jusqu'à ce que la préparation réduise de moitié.
11. Casser les 4 œufs et les déposer délicatement un par un dans un puit fait avec une cuillère.
12. Servir quand les œufs sont cuits. Ils doivent être moelleux, mais surtout pas durs.

* * * 8 juin 2020 * * *