



2 personnes



20 minutes



30 minutes

Chakchouka (merguez et poivrons)

- 2 grosses tomates
- 2 poivrons (vert et rouge)
- 2 oignons
- 4 merguez
- 2 oeufs
- huile d'olive
- coriandre (fraîche de préférence)
- sel, poivre

1- Emincez finement les oignons et faites-les revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Tranchez finement les poivrons et ajoutez-les dans la sauteuse. Coupez les tomates en tranches et ajoutez-les au reste. Salez, poivrez et couvrez pour laisser mijoter 15min.

2- Dans une autre poêle, faites revenir les merguez, et une fois cuites, coupez-les en 4 avant de les ajoutez aux légumes. Laissez mijoter à feu doux 15min.

3- Ajoutez la coriandre ciselée juste avant de servir. Vous pouvez ajouter un oeuf par personne sur le dessus.