

## Chakchuka



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

### Ingrédients, pour 4 personnes

- 4 poivrons (couleur au choix)
  - 8 tomates
  - 50 g. de pois chiches
  - 1 gros oignon blanc
    - 1 gousse d'ail
  - 3 cm. de gingembre frais
- 1 bouquet de coriandre fraîche
  - 1 c. à s. de ras el hanout
- 1 c. à c. de graines de nigelle (*optionnel*)
  - Huile de coco ou d'olive
  - Sel de mer

### La recette de Juliette

1. Laver les tomates et les couper en dés. Éplucher les poivrons, les épépiner et les couper en lamelles. Émincer l'oignon.
2. Émincer l'ail et le gingembre (préalablement épluchés). Les faire revenir avec le ras el hanout dans une cocotte généreusement huilée pendant 1-2 minutes. Ajouter 1 fond de verre d'eau, mélanger puis ajouter tous les légumes. Mélanger de nouveau, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes jusqu'à ce que les légumes soient bien fondants. Saler à convenance et ajouter les pois chiches. Laisser cuire 5 minutes supplémentaires.
3. Pour une version végétarienne : En fin de cuisson, casser 4 oeufs en surface, sur les légumes. Laisser chauffer jusqu'à ce que le blanc soit entièrement cuit.
4. Parsemer généreusement de coriandre fraîche ciselée juste avant de servir bien chaud.