



Chakchouka aux courgettes

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 2 spl ou 4 pp par pers

- 2 courgettes soit 400 gr
- 1 poivron
- 2 tomates
- 4 œufs
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 cc de paprika
- 2 cs d'huile d'olive
- persil

Éplucher les courgettes et les couper en dés.
Couper les tomates et le poivron en dés. Hacher
l'échalote et l'ail.

Faire chauffer l'huile dans une grande sauteuse.

Ajouter les légumes, l'échalote, l'ail, et le paprika.
Saler légèrement.

Couvrir et faire cuire à feu très doux durant 20 à
30 minutes.

A mi-cuisson j'ai rajouté un peu doux, car les
légumes commençaient à accrocher au fond de
ma sauteuse.

Une fois les légumes cuits rajouter le persil.
Pour finir casser les œufs sur les légumes et faire
cuire 2 à 3 minutes.

Saler les œufs si vous le souhaitez.
Servir immédiatement.