



Chakchouka aux pois chiches

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes

- 1 grosse boîte de pois chiches (soit 400 grs)
- 1 petite boîte de tomates concassées (soit 400 grs)
- 4 œufs (ou plus)
- 2 gousses d'ail
- 1/2 oignon
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cs de paprika
- 1 cs de cumin
- 250 ml d'eau
- coriandre
- sel, poivre

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire revenir l'oignon émincé et les gousses d'ail pressées. Rajouter les tomates, les pois chiches et l'eau, mélanger.

Ajouter les épices, saler, poivrer, baisser le feu et faire cuire une dizaine de minutes jusqu'à ce que la sauce tomate épaississe.

À ce moment-là casser les œufs sur les pois chiches, couvrir et faire cuire à feu doux pendant 5 minutes.

Parsemer de coriandre et servir de suite.