



## Tchoutchouka

---

## **Pour 6 personnes**

### **Ingrédients**

- 3 poivrons verts
- 2 poivrons rouges
- 2 tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 6 œufs
- 50 cl de coulis de tomates
- 4 CS huile d'olive
- 1 carré de sucre
- 1 cc cumin en poudre
- Piment d'Espelette
- Sel
- 

### **Préparation**

Laver et fendre en 2 les poivrons. Oter les côtes blanches à l'intérieur et les peler. Les couper en lanières. Ebouillanter les tomates 30 s. Les peler, les épépiner. Les couper en dés. Couper les gousses d'ail en 2, ôter le germe, et les écraser. Peler les oignons et les émincer.

Verser l'huile d'olive dans une sauteuse, ajouter les oignons et les faire revenir doucement à feu moyen pendant 10 min. Rajouter les autres légumes, mouiller avec le coulis de tomate, ajouter le cumin, le carré de sucre, quelques pincées de piment d'Espelette. Saler, mélanger et laisser mijoter 40 minutes.

Faire chauffer le four à 180°C. Répartir la compotée dans des plats individuels. Casser un œuf sur chacun et enfourner 7 minutes.

*Bon appétit !*