



Tchoutchouka à ma façon

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 5 oignons moyens
- 6 belles tomates à grappes
- 1 gros poivron rouge
- 2 c à s d'huile d'olive
- 6 oeufs
- basilic
- sel et poivre

Recette :



Epluchez et lavez les oignons. Emincez-

les puis les faire revenir dans une sauteuse chauffée avec les 2 c à s d'huile d'olive.

Pendant ce temps, lavez les tomates et le poivron. Découpez en cube (gabarit moyen).

Une fois les oignons bien cuits, versez les tomates et le poivron découpés dans la sauteuse.

Saupoudrez de basilic, sel et poivre.

Laissez couvrir à feu doux 10 minutes.

Pour finir, cassez les oeufs sur la préparation. Laissez-les cuire comme vous les aimez (baveux à bien cuit!)

Servez et dégustez sans tarder !

Bon à savoir :

- C'est un plat nord-africain, si vous aimez ajouter quelques épices, elles se marieront très bien avec le met.

- N'oubliez pas d'ajouter un féculent pour l'équilibre du repas !

Bon appétit