



PLAT PRINCIPAL

CHAKCHOUKA DE POMMES DE TERRE ET PICKLES D'OIGNON



★★★★★ (96)

35 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

pickles d'oignon

- 2 cc de sucre
- 4 cs de vinaigre de vin blanc
- 4 cs d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 à 2 oignons rouges en rondelles

la chakchouka

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 piment
- 2 cs d'huile de colza
- 800 g de pommes de terre à chair ferme
- 100 g de chou frisé
- 1 cc de paprika doux
- ½ cc de cumin en poudre
- 2 boîtes de tomates pelées hachées (env. 150 g chacune)
- sel et poivre
- 4 œufs

le dressage

- ½ bouquet de persil plat
- Pain pour saucer

PRÉPARATION

- 1 Préparation des pickles d'oignon :
Pour les pickles, dissoudre le sucre dans le vinaigre. Y ajouter l'eau, le sel et les rondelles d'oignon. Laisser reposer jusqu'au dressage.
- 2 Préparation de la chakchouka :
Emincer l'oignon et hacher finement l'ail et le piment.
- 3 Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à frire ou en fonte. Faire revenir l'oignon avec l'ail et le piment. Couper les pommes de terre en cubes d'env. 1 cm d'épaisseur. Les ajouter à la préparation avec les épices et les faire dorer pendant quelques minutes.
- 4 Ajouter les tomates pelées et le chou frisé aux pommes de terre. Laisser mijoter le tout jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque cuites. Saler et poivrer.
- 5 Creuser 4 creux dans la sauce à l'aide d'une cuillère à soupe. Casser les œufs un par un et les faire glisser précautionneusement dans les creux. Couvrir et laisser prendre env. 9 minutes. Garnir de persil et de pickles d'oignon pour le dressage.