

# Chakchouka

Couper l'oignon en 2 puis émincer, hacher l'ail, faites revenir les 2 ingrédients avec l'huile d'olive sur une grande poêle

Couper les poivrons dans la longueur, en faisant attention de bien les épépiner, couper les tomates en cube assez gros

---

Les ajouter à la préparation, assaisonner avec les épices et le thym, et laisser cuire pendant environ 10-15min à feu doux.

---

Casser les œufs par-dessus le tout. Pour mieux cuire les œufs, couvrir la poêle.

---

Hacher la coriandre et le persil, ajouter en 2 fois, la première fois avant de mettre les œufs, la 2eme fois après.

Bonne dégustation !

