

Shakshouka à la courge

Ingrédients

- 1 kg courge butternut
- 250 g pois chiche, rincés et égouttés
- 4 oeufs
- 3 échalotes
- 2 gousses ail
- 100g feta
- 1 c. à c. cumin moulu
- huile d'olive
- sel et poivre



Préparation

1. Pelez et ciselez les échalotes. Pelez, dégermez et pressez les gousses d'ail. Pelez la courge, retirez les graines et coupez-la en cubes.
2. Placez les dés de courges, l'ail et les oignons dans un bol, arrosez d'une bonne cuillère à soupe d'huile d'olive, mélangez bien. Placez le mélange dans un plat allant au four et cuire 20 minutes à 180°.
3. Sortez la courge du four :
 - a. Pour le batch-cooking, laissez refroidir avant de conserver au frais dans un contenant hermétique en verre.
4. Ajoutez les pois chiche aux dés de courge cuits, mélangez et rectifiez l'assaisonnement en sel, poivre et cumin.
5. Creusez 4 cavités dans la préparation et cassez-y les oeufs.
6. Parsemez de feta et cuire au four 7-8 minutes ouvrez