

# Shakshuka

## Ingrédients

- 4 œufs
- 6 tomates ou 600g de tomates en boîtes, hâchées.
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- Sel, poivre :
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. de cumin
- 1 c. à c. de paprika
- ½ c. à c. de piments de Cayenne
- 100g de feta (facultatif)
- Coriandre fraîche, avocat pour servir



## Préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une large poêle allant au four. Ajoutez l'oignon et les poivrons rouges coupés en lamelles. Cuire à feu doux-moyen, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajoutez l'ail, le cumin, le paprika et le piment de Cayenne.
3. Versez les tomates avec leur jus. Salez, poivrez et laissez mijoter jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 10 minutes. Ajouter la feta à ce moment si vous en utilisez.
4. Faites 4 petits puits et cassez les œufs délicatement dans la poêle dans les puits. Assaisonnez.
5. Transférez la poêle au four et faire cuire jusqu'à ce que les œufs soient tout juste pris, environ 5-6 minutes. Parsemez de coriandre fraîche et servir avec de la sauce piquante et du [pain au levain](#) pour saucer.