

Chakchouka aux Merguez et aux Herbes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Merguez	500g de chair
- Oignons Rouges	½
- Courgettes	1 belle
- Gousses d'Ail	2
- Concentré de Tomates	70g
- Tomates Concassées	240g
- Eau	un peu
- Paprika	
- Piment de Cayenne	
- Cumin en Poudre	1 pincée
- Huile d'Olive	
- Menthe Fraiche	15 feuilles
- Coriandre Frais	
- Féta (Fromage Grecque)	100g
- Pain Pita	4-6
- Oeufs	4
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Emincez l'oignon et coupez la courgette en dés. Pelez et émincez finement les gousses d'ail.
- Dans une grande cocotte, faites revenir la chair de merguez émietée dans un peu d'huile.
- Ajoutez les oignons et les courgettes. Salez et poivrez puis ajoutez l'ail émincé.
- Incorporez alors le concentré de tomates puis les tomates concassées avec un peu d'eau. Assaisonnez avec le cumin, le paprika et le piment de Cayenne. Laissez cuire et bien réduire pendant 15 à 20 minutes en remuant de temps en temps.
- A l'aide d'une cuillère en bois, formez 4 cavités dans la sauce et cassez-y les œufs. Laissez cuire encore 5-6 minutes. Salez et poivrez les œufs.
- Emiettez la féta. Ciselez la menthe et la coriandre. Parsemez la chakchouka avec le fromage et les herbes ciselées.
- Servez sans attendre avec les pains pitas.