

## *Tajine Merguez et Oeufs ( Ojja Tunisien )*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- MERGUEZ	650g
- OIGNON(S)	1
- COURGETTE(S)	1
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/2
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte
- EAU	2/3 boîte
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	2 c à café
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- CORIANDRE FRAIS	2 c à soupe
- OEUF(S)	6
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez les merguez en tronçons de 4 cm.
- Coupez la courgette en petits dés.
- Coupez le poivron en gros dés.
- Râpez l'oignon.
- Dans le tajine, faites chauffer un peu d'huile et faites-y revenir les tronçons de merguez.
- Ajoutez les dés de courgettes et de poivrons. Laissez cuire doucement à couvert jusqu'à ce que les légumes s'attendrissent. Salez et poivrez.
- Saupoudrez alors d'ail, de ras-el-hanout et intégrez l'oignon râpé.
- Ajoutez ensuite les tomates concassées et l'eau. Couvrez et laissez mijoter 20 minutes à couvert.
- Après ce temps, augmentez le feu et cassez les œufs sur la surface de la sauce sans trop remuer. Couvrez et laissez cuire 5 minutes.
- Servez sans attendre.

### Remarque:

Accompagnez de semoule.