ZA-465

Bruchetta de Chakchouka aux Merguez

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Bruchetta	*1 grande*
- Huile d'Olive	
- Origan	
- Crème Fraîche Epaisse	*1 c à soupe*
- Merguez	*100g - Restes de Chakchouka (PL-2000)*
- Féta (Fromage Grecque)	*30g*
- Oeufs	*1*
- Crème Fraîche	*1 c à soupe*
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Préparez la Chakchouka aux Merguez et aux Herbes comme indiqué à la recette PL-2000.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez la tranche de pain d'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Laissez refroidir quelques minutes.
- Nappez ensuite la tranche de pain grillée de crème fraîche épaisse puis déposez la chakchouka aux merguez.
- Fouettez l'œufs avec la crème fraiche et faites-le cuire en brouillade dans un peu d'huile chaude. Salez et poivrez. Déposez cette brouillade sur la préparation aux merguez.
- Coupez la féta en petits dés et poivrez. Déposez-les sur le tout.
- Enfournez 9-10 minutes puis découpez en portions.

Remarque:

Avec les restes de Chakchouka (PL-2000)