



# Chakchouka à la feta



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



# Ingrédients

## Shakshuka met feta

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 oignon (en rondelles)  
1 poivron rouge (coupé en dés)  
1 gousse d'ail  
1/2 cuillère à café piment de Cayenne  
1 cuillère à café de cumin en poudre  
1 boîte de tomates en cubes  
1 cuillère à café de sucre  
sel et poivre  
4 œufs  
pain Turc (Boni)  
1 poignée de persil plat (haché finement)  
100 grammes de feta (Greco, émietlée)

## Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive. Faites étuver l'oignon et les dés de poivron à feu doux. Ajoutez l'ail, le piment de Cayenne et le cumin en poudre. Laissez étuver pendant quelques instants.
- 2.** Ajoutez les cubes de tomates et le sucre. Laissez mijoter à feu doux. Salez et poivrez.
- 3.** Cassez les œufs dans la poêle. Ne remuez plus le mélange. Salez et poivrez. Laissez cuire à feu doux pendant environ 5 minutes.
- 4.** Réchauffez le pain turc au four selon les instructions sur l'emballage.
- 5.** Servez avec le persil, la feta et le pain turc.