




Chakchouka verte

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

1 botte d'asperges vertes
1 branche de brocoli
1 oignon (émincé)
huile d'olive
2 gousses d'ail
2 jeunes oignons (émincés)
1 tasse de petits pois surgelés
1 sachet de pousses d'épinards
sel et poivre
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
2 décilitres de crème
8 œufs
1 piment vert espagnol (émincé)
1 bouquet de coriandre fraîche
baguette

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les asperges et le brocoli en petits morceaux. Faites-les revenir avec les oignons dans une grande poêle jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Ajoutez l'ail, les jeunes oignons, les petits pois surgelés et les épinards. Assaisonnez bien avec du sel, du poivre et du cumin en poudre. Mélangez bien et arrosez de crème. Continuez à mélanger.
- 2.** Creusez huit petits puits dans ce mélange et cassez-y les œufs. Couvrez la poêle et laissez cuire les œufs pendant 5 minutes.
- 3.** Garnissez de piment et de coriandre.
- 4.** Accompagnez ce plat d'une baguette.