Marmite de légumes aux œufs à la libanaise

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 oignon (finement émincé)
1 poivron (finement émincé)
1 aubergine (finement émincé)
1 courgette (finement émincé)
1 boîte de tomates pelées (ou de patata, grosse boîte)
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
1⁄2 cuillerée à thé de poudre de chili
4 œufs
2 oignons de printemps
1 bouquet de persil plat
huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajoutez le poivron, l'aubergine et la courgette, et laissez cuire un quart d'heure. Ajoutez ensuite les tomates pelées et assaisonnez avec le poivre, le sel, le cumin, la cannelle et la poudre de chili. Laissez mijoter un quart d'heure.**

2. **Versez la préparation dans un plat allant au four (ou deux plus petits plats) et cassez les œufs juste à côté. Faites cuire 15 à 20 minutes au four préchauffé à 180 °C.**

3. **Terminez par un filet d'huile d'olive, ajoutez du poivre, du sel, les jeunes oignons et le persil plat.**