



Chakchouka traditionnelle aux œufs

Avec du chèvre et une baguette d'épeautre



LAVILA BLANC

Les grains d'ugni blanc et de colombar de ce vin de Gascogne sont récoltés la nuit pour préserver leur fraîcheur. Le résultat : un vin à la robe jaune pâle et aux arômes de citron vert, de litchi et de poivre blanc.



Oignon



Gousse d'ail



Piment rouge ✨



Poivron rouge ✨



Tomate prune ✨



Persil frisé frais ✨



Œuf plein air ✨



Chèvre frais ✨



Baguette d'épeautre

Total : 30-35 min.

Calorie-focus

Facile

Veggie

À manger dans les 5 jours

L'œuf n'a pas de frontière et se marie aux saveurs du monde entier. Cette savoureuse recette de chakchouka turque en est la preuve. Nous avons choisi de cuire les œufs en surface, mais vous pouvez essayer une autre variante traditionnelle et accompagner ce genre de ratatouille d'œufs brouillés.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Wok ou sauteuse avec couvercle.

Recette de **chakchouka traditionnelle aux œufs** : c'est parti !



1 PRÉPARATION

Préchauffez le four à 210 degrés. Émincez l'**oignon** et écrasez l'**ail** ou hachez-le finement. Épépinez le **piment rouge** et le **poivron**, puis émincez-les. Coupez la **tomate** en morceaux et ciselez le **persil**.



2 FAIRE REVENIR LES CONDIMENTS

Faites chauffer l'huile d'olive dans le wok ou la sauteuse et faites-y revenir l'**oignon**, l'**ail** et le **piment rouge** 2 minutes à feu moyen-vif. Ajoutez le **poivron**, la **tomate** et la moitié du **persil**.



3 CUIRE

Ajoutez ensuite 30 ml d'eau par personne au wok, puis émiettez le cube de bouillon par-dessus. Portez à ébullition en remuant, puis laissez mijoter 5 minutes à couvert. Salez et poivrez.



4 CUIRE LES ŒUFS

Pour chaque œuf, faites un petit cratère dans le mélange de légumes, puis cassez-y les **œufs**. Saupoudrez-les de sel et de poivre. Disposez le **chèvre** émietté sur l'ensemble, couvrez et laissez les **œufs** prendre 10 minutes ★. Lors des 4 dernières minutes, retirez le couvercle, augmentez un peu le feu et laissez l'excédent d'eau s'évaporer ★★.



5 CUIRE LA BAGUETTE

Pendant ce temps, enfournez la **baguette d'épeautre** pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

★★**CONSEIL** : L'œuf est cuit lorsque le blanc commence à s'opacifier, mais que le jaune coule encore. Si vous préférez le jaune plus cuit, vous pouvez bien évidemment prolonger la cuisson.



6 SERVIR

Servez le plat sur les assiettes. Garnissez avec le reste de **persil** et accompagnez de la **baguette d'épeautre**.

★★**CONSEIL** : La quantité d'eau qui reste dans la chakchouka en fin de préparation dépend fortement de la surface de votre poêle. L'évaporation est moins importante avec un wok et la chakchouka sera plus épaisse avec une sauteuse.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Oignon (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Gousse d'ail (pc)	1	2	3	3	4	4
Piment rouge (pc) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Poivron rouge (pc) *	½	1	1½	2	2½	3
Tomate prune (pc) *	2	4	6	8	10	12
Persil frisé frais (brins 23) *	3	6	9	12	15	18
Œuf plein air (pc 3) *	2	4	6	8	10	12
Chèvre frais (g 7) *	40	75	100	125	150	175
Baguette d'épeautre (pc 1) 17) 20) 21) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Huile d'olive* (cs)	1	1	2	2	3	3
Cube de bouillon de légumes* (pc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Poivre et sel*	Selon le goût					

*À ajouter vous-même | * Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	2515 / 601	387 / 93
Lipides total (g)	24	4
Dont saturés (g)	8,8	1,4
Glucides (g)	70	11
Dont sucres (g)	18,5	2,9
Fibres (g)	8	1
Protéines (g)	30	5
Sel (g)	2,7	0,4

ALLERGÈNES

1) Gluten 3) Œufs 7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de : 17) Œufs 20) Soja 21) Lait/lactose 22) Noix 23) Céleri 25) Sésame 27) Lupin

Nous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter via les réseaux sociaux.



www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be
SEMAINE 10 | 2018