

Shakshuka

Extrait du livre «So schmeckt Israel»
(les saveurs d'Israël) de Tom Franz

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons pelés et finement hachés
- sel et poivre noir du moulin
- 4 têtes d'ail épluchées et coupées en fines lamelles
- 1 poivron vert coupé en rondelles
- ½ cuillère à café de cumin moulu
- ½ cuillère à café de poudre de piment
- 1 cuillère à café de paprika «noble doux»
- 10 tomates
- 100 ml concentré de tomate
- 6 petits oeufs (éventuellement 2 oeufs par personne)
- 1 poignée de persil



Préparation:

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les oignons jusqu'à tendreté sans brunir, avec un peu de sel. Ajouter l'ail et les rondelles de poivron et faire frire à chaleur douce à moyenne jusqu'à début de brunissement. Couper les tomates en gros dés. Chauffer les épices dans une poêle. Ajouter les dés de tomates et le concentré de tomate et laisser sur le feu jusqu'à ce que le mélange ait réduit d'environ un quart. La sauce doit avoir une consistance crémeuse et les tomates ne doivent plus rendre d'eau. Ajouter sel et poivre.

Une fois la sauce prête, battre les oeufs chacun dans une petite coupelle et les verser délicatement dans la sauce frémissante. Saler légèrement les blancs. Ne pas couvrir les oeufs pendant la cuisson. Disposer.

Placer sur l'assiette une portion de shakshuka avec un oeuf au moyen d'une cuillère de service. L'oeuf doit se trouver sur le dessus. Saupoudrer de feuilles de persil.

Servir avec du pain blanc frais.

