

Recettes de cuisine internationale diverses

Chakchouka au riz

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 gr de riz basmati
- 1 chorizo fort
- 400 gr de feta grecque
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 400 gr de tomates
- 1 cuillère à soupe de Ras-el-hanout moulu
- 1 cuillère à café de piment doux (facultatif)
- 1 oignon
- 2 ou 4 œufs
- 1 filet d'huile d'olive

Budget : €€

Difficulté : facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 35 mn

Eplucher et émincer l'oignon.

Vider et couper les poivrons en lamelles.

Monder les tomates en les plongeant dans de l'eau bouillante un instant.

Peler les tomates et les couper en 2.

Epépiner les tomates et les couper en petits dés.

Enlever la peau du chorizo et le couper en petits morceaux.

Mettre à chauffer un peu d'huile d'olive dans une grande poêle.

Ajouter le Ras-el-hamout, le piment doux et l'oignon émincé et bien mélanger.

Ajouter ensuite les poivrons et les tomates concassées.

Mélanger et laisser mijoter 20 mn en remuant de temps en temps.

Puis ajouter le chorizo et prolonger la cuisson de 10 mn.

Casser les œufs directement dans la poêle et prolonger encore la cuisson de 5 mn.

Cuire le riz 10 mn dans un grand volume d'eau bouillante légèrement salée.

Couper la feta en petits morceaux et la verser sur la préparation.

Mélanger, c'est prêt.

Servir chaud avec le riz