

Shakshuka épicée aux haricots rouges

Pour 4 personnes : 600g de haricots rouges cuits
500g de chair de tomate
300g de maïs
4 œufs
1 oignon émincé
1 gousse d'ail émincée
paprika, origan, cumin, piment selon les goûts
½ cuillère à café de cacao amer en poudre
une à deux cuillère à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

- 1) Dans une grande poêle, faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon avec les épices quelques minutes
- 2) Ajouter la chair de tomate, l'ail, le sel, le poivre et le cacao. Laisser réduire à feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe et commence à coller aux bords.
- 3) Ajouter le maïs et les haricots rouges, remuer bien.
- 4) Faire 4 trous avec une cuillère en bois et y casser les œufs.
- 5) Couvrir et laisser cuire 5 à 7 minutes pour figer les blancs
- 6) Servir aussitôt

Source : www.aprendresansfaim.com