



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer  
derrière les fourneaux

# Chakchouka aux œufs et poireaux d'inspiration Ottolenghi

Pour 2 personnes | Très facile

25 min | **3.60€** La portion (prix indicatif)



Encore une belle recette de chakchouka, on ne s'en lasse pas.

## Les ingrédients

- 270 g de Poireau
- 0.5 pièce de Citron confit au sel
- 0.5 c à c de Cumin en grain
- 0.5 pièce de Bouillon de légume
- 100 g de Pousse d'épinard
- 4 pièce de Oeuf
- 50 g de Feta
- 10 g de Beurre doux
- 2 c à s de Huile d'olive
- 0.5 c à s de Zaatar

## Étapes de préparation



**Préparation** : 10 min



**Cuisson** : 15 min



**Attente** : 0 min

- 1 Rincez le poireau et enlevez la première couche. Coupez des rondelles de 5 mm d'épaisseur.
- 2 Coupez le citron confit en 2 et enlevez l'intérieur avec une cuillère pour ne conserver que l'écorce. Hachez une moitié (30 g d'écorce).
- 3 Chauffez une poêle à feu moyen. Ajoutez ½ càc de cumin en grains. Torréfiez les grains rapidement, jusqu'à ce que l'odeur du cumin ressorte.  
Transvasez sur une planche. À l'aide d'une bouteille en verre ou un rouleau, broyez

grossièrement les grains. Mettez de côté avec le citron confit.

Utilisez un mortier si vous en avez un !

- 4 Dans la même poêle, chauffez une noix de beurre et un filet d'huile d'olive.  
Suez le poireau Dans la même poêle, chauffez une noix de beurre et un filet d'huile d'olive.
- 5 Ajoutez le citron confit, le cumin, 150 ml d'eau et du bouillon de légumes (à doser selon les instructions du paquet).  
Faites cuire jusqu'à ce que le bouillon soit évaporé à 80%.
- 6 Ajoutez 100 g de pousses d'épinard. Mélangez pour faire tomber les épinards.
- 7 Éteignez le feu. Faites 4 trous dans les légumes. Cassez 1 œuf dans chaque trou. Salez les jaunes.
- 8 Émiettez 50 g de feta sur les légumes et les blancs d'œufs.
- 9 Faites cuire à couvert 4 à 5 minutes à feu doux jusqu'à ce que les blancs soient cuits.
- 10 Mélangez ½ càs d'huile d'olive et ½ càs de zaatar. Arrosez les œufs et les légumes avec.  
Vous pouvez accompagner cette chakchouka de tranches de pain grillées ou de pains pita / lavash.