



Chakchouka aux pois chiches, tomate, épinards



4 personnes



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 min

INGREDIENTS

1 boîte de pulpe de tomates	2 gousses d'ail
400 g de champignons de Paris frais	4 œufs
100 g d'épinards	½ càc de cumin
200 g de pois chiches cuits	1 càc de paprika
1 oignon	1 càs d'huile d'olive

PRÉPARATION

1. Pelez et émincez l'oignon et l'ail.
2. Nettoyez les champignons, les coupez dans le sens de la hauteur en 2 ou en 4 selon la taille.
3. Rincez les épinards.
4. Dans la poêle, faites revenir l'oignon 2 min, ajoutez l'ail, les champignons, les épices et poursuivez la cuisson 3 minutes.
5. Versez la pulpe de tomate.
6. Couvrez et laissez mijoter 10 minutes.
7. Ajoutez les épinards et les pois chiches, mélangez.
8. Cassez les œufs dans la sauce, laissez cuire à feu doux et à couvert pendant 5 min.