**Shakshuka**

12 portions

3 fois l’original

**Ingrédients**

* Huile d’olive
* 600g d’oignons jaunes, émincés (en dés)
* 30g d’ail, pelé et coupé grossièrement
* 430g poivrons rouges, coupés en dés
* 22.5ml paprika fumé
* 22.5ml cumin
* 22.5ml coriandre moulu
* 2 c. à thé de flocon de chili broyé
* 22.5ml de sucre
* 2,84L tomates en dés (avec son jus)
* 220g d’épinard, hachés finement
* 1 ½ tasse de crème cuisson 35%
* 12 œufs
* ½ c. à thé de sel x 2

**Instruction :**

1. Dans un grand poêlon, chauffer l’huile à feu moyen. Ajouter les oignons, l’ail, les poivrons et cuire, sans couvrir, jusqu’à attendrissement, sans brunir.
2. Ajouter le paprika fumé, le cumin, la coriandre, les flocons, ½ c. à thé de sel, brasser occasionnellement, jusqu’à ce que la sauce épaississe.
3. Ajouter les épinards, la crème et continuer à cuire pour un autre 10 minutes.

**Montage :**

Dans un contenant en aluminium, mettre 270g du mélange, puis 1 œuf. Ajouter une pincé de sel sur chaque œuf.

Astuce : Creuser un trou avec le dos d’une louche. Laisser la louche en place et verser un œuf dans la louche, puis glisser l’œuf dans le creux fait par la louche en pivotant la louche sur elle-même.

**Décoration :**

* Morceaux de feta et coriandre