



LA RECETTE D'ISABELLE N°5 : CHACHOUKA A LA VIANDE HACHÉE

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 150 gr de viande hachée
- 4 oeufs
- 4 poivrons
- 4 tomates
- 2 oignons
- 1 petit piment (accessoirement)
- 150 g d'olives vertes et noires
- Persil
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation :

- ✚ Découpez les poivrons et les tomates en petits morceaux, pelez et hachez l'oignon au couteau,
- ✚ Faites rissoler la viande dans une sauteuse avec une cuillère d'huile d'olive et réservez la,
- ✚ Déposez les oignons et les poivrons dans la sauteuse. Faites les fondre 10 min dans le reste d'huile ajouter la viande hachée, l'ail, le sel le poivre et laisser mijoter 15 min,
- ✚ Faites un creux dans la préparation et cassez-y les œufs. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le blanc soit pris. Parsemez de piment émincé et de persil ciselé. Servez aussitôt.

BON APPETIT



www.lentrecoteseynoise.fr - *La Viande d'Excellence*