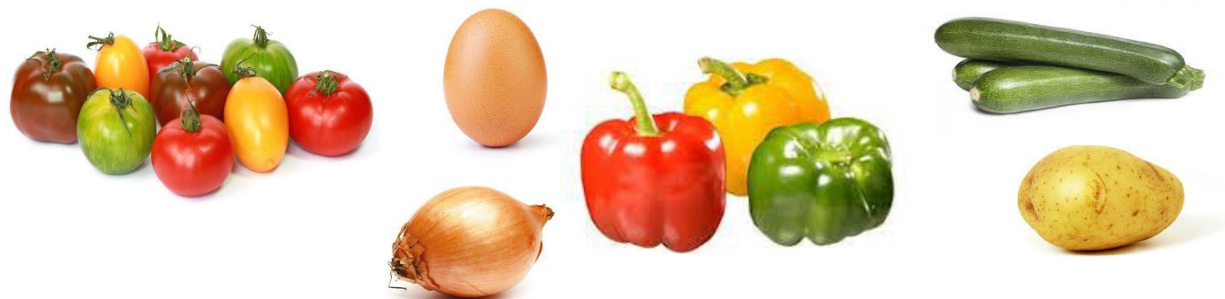


# Tchoukchouka

œufs

Djohra



La Tchoukchouka ou chakchouka algérienne, composée d'oignons, de poivrons et/ou piments et de tomates, peut être servie en entrée avec du pain, en accompagnement d'une viande grillée ou d'un poisson, ou encore en plat principal si vous ajoutez des œufs et/ou des merguez. Il est très important d'utiliser des poivrons et piments de saison. Les tomates, soit vous prenez des fraîches ou en boîte (de bonne qualité).

## Matériel :

- 1 grande poêle

## Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 oignons
- 6 poivrons (vert et rouge)
- 4 gousses d'ail
- 600g de pommes de terre
- 3 courgettes
- 6 tomates
- 3 œufs
- 1l d'huile à friture
- Sel

## Dressage :

- ½ bouquet de persil

**Préparation : 1h, Cuisson : 1h**

## Préparation :

1. Pelez les oignons et coupez-les en lanières ou en petits morceaux
2. Coupez les poivrons et les piments (si vous les utilisez) en deux et retirez les graines. Coupez-les en morceaux.
3. Pelez les tomates, retirez les graines, coupez-les en petits morceaux ou concassez-les à l'aide d'une fourchette. (Pour les monder facilement, faites une incision en forme de croix à la base des tomates et plongez-les quelques instants dans de l'eau bouillante. Retirez-les avec une écumoire et laissez-les tiédir avant de les peler et de les concasser).
4. Pelez et hachez les gousses d'ail.
5. Pelez les pommes de terre, les laver, bien les sécher et les tailler en frites.
6. Lavez les courgettes et coupez-les en rondelles, les saler .

## **Cuisson :**

C'est le principe de la ratatouille, on fait cuire les ingrédients séparément, puis on termine la cuisson en rassemblant tous les ingrédients dans une grande poêle dans laquelle on fait cuire les œufs .

1. Cuire les courgettes sur une plaque au four à 180°C pendant 40min
2. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle à fond épais. Faire revenir les oignons quelques instants. Ajoutez les poivrons et les piments si vous en utilisez. Laissez revenir en remuant de temps en temps. Lorsque les poivrons sont tendres, les réservez au chaud.
3. Dans la grande poêle chauffez un filet d'huile d'olive et ajoutez les tomates. Couvrir et laisser cuire à feu doux une vingtaine de minutes puis laisser épaissir à découvert.
4. Ajouter les courgettes et les poivrons et maintenir l'ensemble bien chaud.
5. Dans une friteuse ou une poêle profonde faire frire les pommes de terre .
6. Battre les œufs en omelette et les ajouter 2 minutes avant de servir en remuant l'ensemble.
7. Avant de servir ajouter les frites bien croquantes et le persil haché .