

# Chakchouka

## Recette pour 4 personnes

**Description** Comotée de poivron à l'ail et au thym, délice frais du Maghreb.

## Ingrédients

Pour la chakchouka

- 2 Unité(s) Poivron rouge
- 2 Unité(s) Poivron jaune
- 2 Gousse(s) Ail
- 6 Branche(s) Thym
- 60 Ml Huile d'olive
- 5 Ml Fleur de sel
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation

Temps de préparation **45.00 mins**

Préchauffez votre Four à 425.00 F°

Temps de repos ? **10.00 mins**

Pour la mise en place

Mettez votre four sur la position grill (broil), étalez les poivrons sur une plaque de cuisson et enrobez-les d'huile d'olive. Faites griller les poivrons de tous les côtés. À la sortie du four, mettez-les dans un bol et couvrez avec un saran wrap, laissez reposer 10 minutes. Hachez l'ail et le thym.

Pour la chakchouka

Pelez les poivrons et épépinez-les, émincez-les finement. Dans un bol, mélangez les poivrons, le sel, l'ail, le thym et l'huile d'olive. Servez avec des toasts de pain grillé.

**Bon appétit!**