

Chakchouka au Jambon Dougrill.

FRANCE D'OLONA



Personnes
4 Personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
45 minutes

Les Ingrédients

- 2 tranches de jambon à poêler fumé grill
- 2 boîtes de conserve de tomates entières pelées
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune/orange
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 4 œufs
- 1 filet d'huile
- Sel, poivre

La Préparation

- I. Émincez l'oignon et écrasez la gousse d'ail à l'aide d'un presse-ail. Faites-les cuire pendant 15 min. dans une poêle ou une cocotte avec un filet d'huile et une cuillère à soupe d'eau.
- II. Nettoyez les poivrons puis coupez-les en fines lamelles.
- III. Ajoutez les tomates en conserve et les poivrons dans la cocotte. Salez, poivrez et laissez mijoter environ 30 min. à feu moyen.
- IV. Coupez les tranches de jambon dougrill en lamelles.
- V. Au moment de servir, incorporez les lamelles de jambon puis cassez les œufs directement sur les légumes. Laissez cuire quelques minutes, jusqu'à ce que les œufs soient pris.

Bon appétit !

FRANCE D'OLONA

Le Charcutier de la Restauration

SALAISONS DES OLONNES • 85220 APREMONT
02 51 93 44 71 • commercial@france-d-olona.fr

