



# Chakchouka épicée

avec pois chiches, poivrons et bocconcini

FAMILIALE

ÉPICÉE

35 minutes



Pois chiches



Oignon, haché



Sauce aux piments et à l'ail



Poivron



Persil



Épices à chakchouka



Tomates broyées



Fromage bocconcini



Demi-baguette



Ail

**BONJOUR CHAKCHOUKA!**

*Nous remixons ce classique moyen-oriental en remplaçant les œufs par du bocconcini!*

# Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller, puis laver et sécher tous les aliments.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3: (doubler pour 4 pers)

- Doux: ¼ c. à thé
- Moyen: ½ c. à thé
- Épicé: 1 c. à thé

## Sortez

Presse-ail, plaque à cuisson, grande poêle allant au four, cuillères à mesurer, passoire

## Ingrédients

	4 pers
Pois chiches	2 boîtes
Oignon, haché	113 g
Sauce aux piments et à l'ail 🌶️	2 c. à thé
Poivron	320 g
Persil	14 g
Épices à chakchouka	2 c. à table
Tomates broyées	2 boîtes
Fromage bocconcini	200 g
Demi-baguette	4
Ail	12 g
Huile*	
Sel et poivre*	

\* Pas inclus dans la boîte

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque troussé repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.



## 1. PRÉPARATION

Évider les **poivrons**, puis les couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis émincer ou presser **la moitié** de l'**ail**. (NOTE: le reste de l'ail entier servira à l'étape 5.) Hacher grossièrement le **persil**. Couper le **bocconcini** en deux, puis **saler** et **poivrer**. Égoutter et rincer les **pois chiches**.



## 4. GRATINER LA CHAKCHOUKA

Garnir la **chakchouka** de **bocconcini**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que le **bocconcini** fonde, de 3 à 4 min. (ASTUCE: attention de ne pas le brûler!) (NOTE: si la poêle utilisée ne va pas au four, couvrir et cuire sur la cuisinière à feu moyen, de 4 à 5 min.)



## 2. CUIRE LES LÉGUMES

Dans une grande poêle allant au four à feu moyen, ajouter **2 c. à table** d'**huile**, puis les **oignons** et les **poivrons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants, de 4 à 5 min. **Saler** et **poivrer**. Ajouter les **épices à chakchouka** et l'**ail émincé**. Cuire en remuant souvent, 1 min.



## 5. GRILLER LE PAIN

Pendant que la **chakchouka** grille, couper la **baguette** en tranches de 0,5 cm (¼ po), puis disposer sur une plaque à cuisson. Arroser de **2 c. à table** d'**huile**. Griller les **pains** au centre du four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 2 à 3 min. (ASTUCE: attention de ne pas les brûler!) Lorsqu'ils sont dorés, en frotter la surface avec **le reste** de l'**ail entier**.



## 3. MIJOTER LA CHAKCHOUKA

Dans la même poêle, ajouter les **pois chiches**, les **tomates broyées**, **1 c. à thé** de **sauce aux piments et à l'ail** et **½ tasse** d'**eau** (NOTE: se référer au guide à la section Bon départ pour le niveau d'épice). Bien mélanger et porter à ébullition. Mijoter en remuant à l'occasion jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 7 à 8 min. Incorporer **la moitié** du **persil**. **Saler** et **poivrer**.



## 6. FINIR ET SERVIR

Saupoudrer la **chakchouka** du **reste** de **persil**. Servir avec la **baguette grillée**.

# Le souper, c'est réglé!