



# Les papilles d' **Udibri**



## CHAKCHOUKA AUX EPINARDS



Temps de préparation  
20 min



Temps de cuisson  
20 min



Portions  
4 personnes



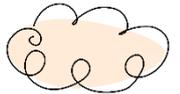
Difficulté  
Facile



Type de plat  
Plat principal



Type de recette  
Cuisine rapide/végétarien



### Ingrédients

- 400g de pousses d'épinards
- 4 œufs
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 150g de tomates concassées
- 10 ml d'huile d'olive
- Thym en branches
- Sel et poivre

### Instructions

- Dans une poêle, faire rissoler l'échalote et l'ail dans l'huile.
- Ajouter la tomate concassée et les pousses d'épinards et laisser mijoter à couvert pendant 5 à 10 minutes environ.
- Oter le couvert, créer des petites crevasses et casser les œufs à ces endroits.
- Laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce que la cuisson des œufs soit à votre convenance.
- Assaisonner et c'est prêt.
- A déguster avec du pain.
- A vos papilles !

