



Shakshuka automnale au chèvre frais et zaatar

Arik MEDALCI



Plat



10 min



10 min



6 pers.

Ingrédients

- 30g beurre doux
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 gros poireaux (ou 4 petits) parés et coupés en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur
- 1 cuil. à café de cumin
- 2 citrons confits épépinés, chair et peau hachées finement
- 300 ml de bouillon de légumes
- 200g de pousses d'épinards
- 6 gros œufs frais
- 1 fromage de chèvre frais émietté
- 1 cuil. à soupe de zaatar (mélange d'épices libanais)
- Sel et poivre noir

Préparation

1. Commencez par faire fondre le beurre dans une grande poêle à feu moyen-vif, avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Dès que le beurre commence à mousser, ajoutez les poireaux, 1/2 cuillère à café de sel et quelques tours de moulin à poivre. Laissez les poireaux suer jusqu'à ce qu'ils soient tendres (3 à 4 min.) en remuant régulièrement. Ajoutez le cumin, le citron, et déglacez avec le bouillon. Poursuivez la cuisson 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le liquide soit presque totalement évaporé. Incorporez les épinards, laissez cuire encore 1 minute, puis baissez le feu (feu moyen).
2. Creusez 6 puits dans votre mélange poireaux/épinards à l'aide d'une grosse cuillère, puis cassez un œuf dans chacun des puits. Assaisonnez les œufs d'une pincée de sel, parsemez le tout de fromage de chèvre émietté, puis laissez mijoter à couvert 4 à 5 minutes : en fin de cuisson, les blancs d'œufs doivent être cuits, mais les jaunes encore coulants.
3. Dans un bol, mélangez le zaatar avec la cuillère à soupe d'huile d'olive restante et laquez votre préparation avec cette huile parfumée. Servez aussitôt, directement dans la poêle.

Suggestion d'accompagnements :

Cette recette est idéale pour un brunch accompagné d'un café et à déguster avec du pain grillé tout simplement

