

Croissant Shakshuka

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
4	90 minutes	60 minutes
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS		
Déjeuner Brunch Dîner Souper Collations Amuse-bouche Dessert		



Recette créée par
Vincent Rodier, Chef Exécutif

/ Ingrédients



Croissant parfait
Quantité : 8

- 2 kg de tomates
- 300 g d'oignons
- 50 g d'ail
- 10 g de cumin
- 50 g de persil
- 50 g de basilic
- 8 œufs
- 100 g de fromage feta



/ Préparation

Étape 1

Faire décongeler les croissants. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C) puis cuire les croissants pendant 17 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réserver.

Étape 2

Couper les tomates en gros morceaux. Hacher finement l'ail et l'oignon.

Étape 3

Dans une casserole, faire chauffer un filet d'huile d'olive extra vierge. Faire revenir l'oignon, l'ail et le cumin à feu moyen pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient translucides et parfumés. Ajouter les tomates, ainsi que les tiges de persil et de basilic. Laisser mijoter à feu doux pendant 50 minutes, en remuant occasionnellement, jusqu'à l'obtention d'une sauce riche et concentrée.

Étape 4

Couper les croissants cuits en gros morceaux.

Étape 5

Verser la sauce shakshuka dans une poêle ou un plat de service allant au four. Creuser légèrement la sauce et y casser les œufs. Enfourner à 350 °F (180 °C) pendant environ 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les blancs soient pris mais les jaunes encore coulants. Ajouter les morceaux de croissant et remettre au four pour 5 minutes. Juste avant de servir, garnir de feta émiettée, de basilic frais et de persil haché.