



# TAJINE AUX ŒUFS ET AUX ÉCHALOTES NOUVELLES

## INGRÉDIENTS

- 6 échalotes nouvelles
- 8 Œufs
- 1 C-à-c Harissa
- 6 C-à-s Huile d'olive
- 2 C-à-c Curcuma
- 1 C-à-c Sel fin

## PRÉPARATION

Pelez les échalotes, lavez-les puis coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur.

Gardez la partie verte d'une d'entre elles et coupez-la en petits morceaux.

Dans un petit plat à tajine, réunissez tous les ingrédients sauf les œufs, couvrez et cuisez à feu vif 15 min.

Ensuite, cassez les œufs sur les échalotes cuites et poursuivez la cuisson 3 min.

Servez chaud avec un beau morceau de pain de campagne.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN**

**TEMPS DE CUISSON : 18MN**

**TEMPS TOTAL : 30MN**