TAJINE AUX PETITS POIS ET AUX ŒUFS

INGRÉDIENTS

- ·3 ou 4 œufs
- ·500 à 600 g de petits pois
- ·Un oignon
- ·1 petite boite de concentré de tomate
- ·1 Cuil. à café de cumin moulu
- ·Sel
- ·Huile d'olive

PRÉPARATION

Dans une casserole d'eau bouillante salée faire blanchir les petits pois. Bien égoutter.

Mettre l'oignon finement émincé dans une poêle (ou un tajine) avec un peu d'huile d'olive.

Ajouter le concentré de tomate dilué dans un verre d'eau et le cumin et du sel.

Cuire quelques minutes.

Ajouter les petits pois, couvrir et cuire 10 minutes.

Faire des petits nids à l'aide d'une cuillère à soupe, casser les œufs dedans et cuire encore quelque minutes le temps que le blanc prenne.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 25MN
TEMPS TOTAL : 40MN