

Chakchouka verde & fêta



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

25 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 barquette de feuilles d'épinards fraîches
- 2 poireaux
- 1 quinzaine de cosses de petits
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 4 œufs
- 100g de fêta



Lavez les feuilles d'épinards, coupez vos poireaux en petits morceaux, écossez vos petits pois et émincez votre oignon.

Dans une poêle, faites revenir tous les légumes avec l'huile d'olive à feu fort pendant 5 minutes. Laissez ensuite cuire à feu moyen pendant une quinzaine de minutes en remuant de temps en temps.

Lorsque les légumes sont cuits, cassez les œufs par-dessus et faites-les cuire comme des œufs au plat (environ 5-6 minutes), jusqu'à ce que le blanc soit bien blanc (mais le jaune doit être encore liquide).

Hors du feu, ajoutez de la fêta émiettée par-dessus. Servez vite tant que c'est chaud.