

# Shakshuka verte au vinaigre balsamique



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

15 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

20 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT

- 8 grosses poignées d'épinards frais
- 1 quinzaine de cosses de petits pois
- 1 botte de cébettes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de Vinaigre Balsamique de Modène IGP
- 4 œufs
- de la fêta
- quelques feuilles de coriandre
- du sel et du poivre



Ecossez les petits pois et coupez les cébettes en fines rondelles.

Dans une poêle, déposez les pousses d'épinards, les petits pois et les cébettes.

Ajoutez l'huile d'olive, le Vinaigre Balsamique de Modène IGP, le sel et le poivre.

Faites cuire pendant une quinzaine de minutes à feu moyen en mélangeant de temps en temps.

Cassez les œufs dans la poêle par-dessus les légumes et laissez cuire 4-5 minutes, jusqu'à ce que les blancs des œufs soient cuits.

Hors du feu, déposez par-dessus de la fêta émiettée, quelques feuilles de coriandre et un filet de Vinaigre Balsamique de Modène IGP.