



Shakshuka verte à la cancoillotte

Association de Promotion de la Cancoillotte



Plat



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
nature



Les ingrédients

- 150 g de cancoillotte Le Francomtois Nature
- 6 Poireaux
- 1 tête de Brocoli
- 1 oignon jaune haché
- 1 gousse d'ail hachée

- 3 oeufs
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 200 ml de bouillon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre



La préparation

- Préchauffez le four à 200°C
- Coupez les poireaux en petits tronçons. Coupez le brocoli en petits bouquets.
- Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle.
- Faites revenir l'ail et l'oignon jaune.
- Ajoutez les épices et faites revenir en mélangeant.
- Ajoutez les poireaux et le brocoli. Ajoutez le bouillon de volaille.
- Salez, poivrez et ajoutez le persil.
- Laissez cuire 10 minutes à couvert.
- Transférez la préparation dans un plat allant au four.
- A l'aide d'une grosse cuillère, creuser 4 puits dans votre préparation et casser les oeufs dans chacun des puits.
- Ajoutez la cancoillotte Le Francomtois et poivrez.
- Enfournez 20 minutes au four. Le temps de cuisson dépendra de la texture que vous voulez donner à vos oeufs. A l'origine le Shakshuka se mange avec le blanc d'oeuf cuit et le jaune d'oeuf coulant.