

Poêlée de légumes au poulet façon chakchouka

4 pers | 15 mn

Les **ingrédients**

- 800 gr de pommes de terre
- 1 courgette
- 1 poivron
- 1 oignon
- 4 œufs
- 100 gr d'emmental
- 210 gr d'aiguillette de poulet

La **recette**

Etape 1

Épluchez l'oignon et les pommes de terre. Coupez tous les légumes en mirepoix (en dés de 1cm) et l'oignon très finement haché.

Etape 2

Faites chauffer un peu de matière grasse de votre choix dans une grande poêle à feu fort et y verser les pommes de terre en dés avec l'oignon haché. Salez, mélangez bien et placez sur feu moyen-doux à couvert.

Etape 3

Au bout de 5 minutes, parsemez le poivron en dés sans mélanger et remettre à couvert.

Etape 4

Au bout de 5 minutes supplémentaires, dispersez les dés de courgettes toujours au-dessus sans mélanger, mettre à couvert pendant 5 nouvelles minutes.

Etape 5

Pendant ce temps, tranchez très finement le poulet. Salez légèrement et quand les 5 minutes sont écoulées disposez les par-dessus les courgettes. De nouveau, apposez le couvercle.

Etape 6

5 minutes plus tard versez l'intégralité de l'emmental par-dessus avant de mettre de nouveau à couvert pour 5 minutes.

Etape 7

Enfin cassez les 4 œufs et laissez à couvert pour les 5 dernières minutes.

Dégustez sans tarder avec du poivre et des herbes fraîches.