


# Recette de ratatouille bio façon Chakchouka aux pois chiches

*"Recette savoureuse de ratatouille bio façon chakchouka aux pois chiches !"*

Cuisinez notre ratatouille bio à l'algérienne, façon chakchouka ! Les pois chiches se marieront parfaitement avec la douceur de nos tomates d'Italie.

↓ Voir les ingrédients

 Temps de préparation	25 mn
 Nombre de personnes	4 pers.
 Difficulté	Facile



## Les + recettes



Plat



Veggie

## Enfilez vos tabliers

### Ingrédients

- 1 pot de 650 g de ratatouille à la provençale Jardin BiO
- 250 g de pois chiches au naturel égouttés et rincés
- 2 gousses d'ail
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique de Modène Jardin BiO
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive vierge Jardin BiO
- 2 cuil. à café de graines de fenouil Jardin BiO
- 4 œufs bio
- 1 cuil. à soupe de graines de sésame toastées Jardin BiO

### Etapes de préparation

- 1 Pelez et hachez les gousses d'ail.
- 2 Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez l'ail, les graines de fenouil et les pois chiches et faites revenir quelques minutes. Ajoutez la ratatouille à la provençale et le vinaigre balsamique. Remuez et laissez cuire à feu moyen 5 minutes en remuant de temps en temps.
- 3 Formez 4 petits trous dans la sauce. Cassez délicatement les œufs et versez chacun dans un trou. Laissez cuire à petit feu 8 à 10 minutes, le temps que les blancs prennent.
- 4 Servez la ratatouille comme une chakchouka accompagnée de yaourt grec et parsemée de graines de sésame toastées.
- 5 Astuce gourmande : pour un plat complet, servez cette ratatouille avec un plat de céréales: boulghour ou semoule de couscous, riz, petit épeautre ou polenta. On peut également accompagner cette ratatouille non pas de yaourt grec mais de feta émiettée et remplacer les graines de sésame toastées par un mélange apéritif 3 noix Jardin BiO grossièrement concassé au couteau.