

# Chakchouka au Jambon Fumé-Grill.



Personnes  
4 Personnes



Préparation  
10 minutes



Cuisson  
45 minutes

## Les Ingédients

- 2 tranches de jambon à poêler fumé grill Petitgas
- 2 boîtes de conserve de tomates entières pelées
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune/orange
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 4 œufs
- 1 filet d'huile
- Sel, poivre

## La Préparation

- Émincez l'oignon et écrasez la gousse d'ail à l'aide d'un presse-ail. Faites-les cuire pendant 15 min. dans une poêle ou une cocotte avec un filet d'huile et une cuillère à soupe d'eau.
- Nettoyez les poivrons puis coupez-les en fines lamelles.
- Ajoutez les tomates en conserve et les poivrons dans la cocotte. Salez, poivrez et laissez mijoter environ 30 min. à feu moyen.
- Coupez les tranches de jambon fumé-grill en lamelles.
- Au moment de servir, incorporez les lamelles de jambon puis cassez les œufs directement sur les légumes. Laissez cuire quelques minutes, jusqu'à ce que les œufs soient pris.

**Bon appétit !**



PAYEZ VOUS UNE BONNE  
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne  
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - [commercial@petitgas.fr](mailto:commercial@petitgas.fr)

