

**Chakchouka tunisienne aux petits pois**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/09/chakchouka-tunisienne-aux-petits-pois-p1130021-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 600 g de** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **bien rouges**  
**- 2 échalotes (1)**  
**- 1 petite gousse d'ail**  
**- ½ càc de concentré de tomate**  
**- ¼ de càc de** [**cumin**](https://recettes.de/cumin) **en poudre**  
**- ¼ de** [**paprika**](https://recettes.de/paprika) **doux**   
**- ¼ de càc de piment d'Espelette**  
**- 75 g de** [**petits pois**](https://recettes.de/petits-pois) **surgelés**  
**- 1 bouquet de persil (2)**  
**- 2càs d'huile d'olive**  
**- ¼ de càc de sel fin**  
**- 4** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs)  
**- Fleur de sel**

Ébouillanter les tomates et les peler. Les hacher finement au couteau.  
Éplucher et émincer finement les échalotes **(1)** et l'ail dégermé.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les échalotes pendant quelques minutes dans l'huile chaude.  
Ajouter les tomates et  remuer un instant pour amener la préparation à ébullition.  
Ajouter les petits pois, l'ail, le concentré de tomate, le cumin, le paprika, le sel et le piment.  
Porter à ébullition, puis laisser cuire à frémissement pendant 15 minutes en remuant.   
On a alors une fondue de tomate bien épaisse **(3)**. Vérifier l'assaisonnement.  
Cette préparation peut être faite à l'avance et réservée jusqu'au moment du repas.  
Juste avant le service, réchauffer la fondue de tomate si nécessaire.  
Ciseler finement le persil **(2)**  
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs un par un en mettant chaque blanc dans une tasse et en gardant le jaune dans la coquille.  
Lorsque la fondue de tomate est chaude, préparer avec la spatule un espace pour chaque œuf.  
Verser un blanc dans chaque espace et laisser cuire à feu doux pendant 4 minutes environ  
jusqu'à ce que le blanc soit pris.  
Déposer alors délicatement un jaune sur chaque blanc et laisser cuire encore 3 minutes.  
Parsemer de persil et d'une pincée de fleur de sel.  
Répartir dans des assiettes chaudes et servir immédiatement.