



# Chachouka à la mexicaine

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 2 pers.

Préparation | 25 min

Cuisson | 20 min

## INGRÉDIENTS

- 4 oeufs
- 1 boîte moyenne de haricots rouges
- 40 cl de tomates concassées
- 1 oignon rouge
- 80 g de cheddar râpé
- 2 cuil à soupe d'épices mexicaines
- 160 g de riz (facultatif)

Epluchez et émincer les oignons, faire suer la moitié de l'oignon dans une poêle chaude huilée pendant 2 min.

Ajoutez les épices mexicaines, les haricots rouges et les tomates.

Salez, poivrez et laissez mijoter 10 min à feu doux.

Formez des puits et cassez les œufs, cuire 5-6 min, le jaune doit rester coulant.

Parsemez de cheddar et du reste d'oignon.

Servez bien chaud avec du riz ou pas.