



# **Cuisine tunisienne**

## **Ojja Merguez**

### ***Ingrédients pour 8 personnes***

*8 œufs*

*1 CC d'harissa*

*4 poivrons rouges piquants*

*3 CS d'huile d'olive*

*8 merguez*

*1 noix de beurre*

*Sel*

### ***Préparation***

*Utiliser de préférence une poêle à fond épais*

*Cassez les œufs dans un saladier et ajoutez l'harissa et le poivrons finement pilés.*

*Battez le tout et salez.*

*Faites cuire les merguez coupées en morceaux au besoin piquées avec une fourchette et ajoutez-les à l'Ojja?*

*Faites chauffer dans la poêle très doucement l'huile et le beurre, puis versez immédiatement l'Ojja*

*Tournez continuellement sur feu très doux jusqu'à ce que l'Ojja prenne consistance crémeuse.*

*Servez chaud*

***Cuisson 15 minutes***