

**INGRÉDIENTS** 2 PORTIONS 20 MIN FACILE

2 paquets Classic Falafel Garden Gourmet

400 g de tomates concassées (en conserve)

120 g d'oignon

1 gousse d'ail

Poivre de cayenne

Persil

2 càs d'huile d'olive

Sel

Prépare cette délicieuse recette de shakshuka avec nos Classic Falafels Garden Gourmet !

**PRÉPARATION****1. Les préparatifs**

Hacher l'oignon et l'ail.

**2. Cuire les falafels Garden Gourmet**

Ajoute une cuillère à soupe d'huile dans une poêle chaude et fait revenir les falafels vegan pendant 6 minutes, en les retournant de temps en temps puis retire les du feu.

**3. Cuire l'oignon et l'ail**

Dans la même poêle ajouter une autre cuillère à soupe d'huile d'olive et faire revenir l'oignon et l'ail avec une pincée de sel pendant 10 minutes à feu moyen.

**4. Ajouter le poivre de cayenne et les tomates**

Ajouter le poivre de cayenne au goût et les tomates concassées. Remuer et cuire encore 5 minutes.

**5. Ajouter les falafels et le persil**

Ajoute les falafels et fait-les cuire avec la sauce pendant 2 minutes. Servir avec du persil haché sur le dessus. Bon appétit!

**CULINAIRE TIPS****Conseil de service**

Servir avec du pain ou des toasts.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**