

SALADE JUIVE (Poivrons rouges et tomate)



la plus classique des salades cuites juives marocaines il en existe plusieurs versions et on la trouve aussi bien au Maroc qu'en Tunisie ou en Algérie.

INGRÉDIENTS

- 1 kg de gros poivrons rouges (il faut les choisir bien charnus)
- 1.5 kg de tomates fermes
- 5 à 6 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de paprika ou de piment moulu
- 1 carre de sucre
- 5 cl d'huile
- 1 cuillère à café de harissa (si vous aimez)
- sel et poivre

RÉALISATION –

Faire griller les poivrons entiers au four pendant 50 à 60 minutes en



les tournant toutes les 10 minutes jusqu'à ce que la peau soit noire et cloquée puis les éplucher, ôter la queue et les pépins et laisser égoutter 5 minutes. - Ébouillanter les tomates pour pouvoir facilement ôter la peau

et les couper en petit morceaux. - Les mettre dans une passoire et les laisser égoutter un moment. - Faire revenir les gousses d'ail dans

l'huile puis y ajouter les poivrons coupés en morceaux, les tomates, le paprika, la harissa, 1 morceau de sucre, le sel et le poivre et laisser mijoter en remuant régulièrement jusqu'à ce que toute l'eau se soit évaporée:



**il faut au moins 2 heures donc prévoyez de faire autre chose en même temps !
Remarques - Vous pouvez faire revenir les poivrons coupés en petits morceaux**



sans les avoir fait griller au préalable : dans ce cas les faire mijoter 1/2 heure avant de rajouter les tomates. - Vous pouvez mélanger poivrons rouges et verts mais je préfère n'utiliser que des rouges. - Cette salade se congèle très bien.