



TCHOUCHOUKA : 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 carreau 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.