

Salade marocaine



Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h

Ingrédients

- 3 poivrons rouges
- 2 poivrons verts
- 3 tomates
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 bonne cuillère à café de cumin en poudre
- sel et poivre

Préparation

1. Faites griller les poivrons au barbecue ou au four jusqu'à ce que la peau soit toute noire. Laissez-les dans un sac plastique pour qu'ils refroidissent et épluchez-les.
2. Epluchez les tomates puis coupez-les avec les poivrons en tous petits morceaux.
3. Dans une sauteuse, faites revenir les légumes dans l'huile d'olive. Ajoutez l'ail haché et l'assaisonnement. Laissez compoter doucement sur feu doux en remuant de temps en temps. Arrêtez le tout quand il n'y a plus d'eau. Servez tiède ou froid.

Remarque : c'est encore meilleur le lendemain. Prenez des chips de maïs du commerce, ou des pitas découpées en triangles et séchées au four quelques minutes (= croustilles de pitas !) pour tremper dans les poivrons généreusement ...