

SALADE JUIVE PAR RACHOU à la cr' AIME



Temps : 1h05
Préparation : 0h20
Cuisson : 0h45
Difficulté : Facile
Note sur 10 : 9
Origine : Algérienne

Ingrédients pour 10 personnes :

1 Kg de poivrons
4 belles tomates fraîches
3 cuillerées à soupe d'huile
3 gousses d'ail
1/2 cuillerées à soupe de poivre rouge
Sel

Préparation :

- Grillez les poivrons sur un feu de charbon de bois ou dans un four très chaud.
- Disposez les au fur et à mesure dans un récipient et couvrez.
- Pelez-les ensuite et coupez-les en petits morceaux après les avoir épépinées.
- Coupez également les tomates en petits morceaux après les avoir épluchées et épépinées.
- Faites revenir à petit feu l'ail dans l'huile.
- Ajouter les tomates, le poivron rouge et le sel.
- A mi-cuisson des tomates, ajouter les poivrons.
- Laissez cuire à feu doux tout en remuant de temps en temps, jusqu'à réduction de la sauce et réapparition de l'huile de cuisson.

Notes :

Un piment fort vert peut être ajouté au poivrons pour les amateurs.