

Salade Tunisienne Marmouma ou appelé aussi : Makbouba ou Magbouba



Ingrédients (8 personnes):

- 2 poivrons peu importe la couleur, mais normalement on prend ceux de couleur verte.
- 2 Belle tomates (moi j'ai pris des tomates cerise en grappe car je n'avais plus de tomate normale).
- 2 Grosse gousse d'ail ou 4 ou 5 petites.
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Sel & poivre.

Préparation:

- Placer dans une casserole l'ail que vous aurez achée finement avec l'huile.
- Ajouter les poivrons don vous aurez enlevé les parties blanche et les graines et coupé en cube grossièrement.
- Couper les tomates en cube aussi grossièrement et les ajouter, saler & poivrer.
- Mélanger le tout et chauffer j' jusqu'à ébullition, puis abaisser feu doux/moyen jusqu'à frémissement en laissant le couvercle à demi sur la casserole.
- Laisser compoter environ 40 à 60 minutes jusqu'à évaporation de l'eau que les tomates ont rendu.
- Placer dans un bol hermétique au frigidaire jusqu'au moment de servir « bien frai ».