



# Cuisine tunisienne

## Rouz djerbi

*rouz djerbi (riz djerbien)*

### **Ingrédients**

*un bouquet de persil lavé et haché finement*

*un demi bouquet de céleri lavé haché finement*

*aneth (facultatif)*

*deux gros oignons*

*une gousse d'ail*

*2 carottes coupées en petits dés*

*une verre de l'huile d'olive*

*300gr / 500 gr de crevettes décortiquées*

*ou Poulet, Merguez, Seiches, viande d'agneau*

*sel, poivre, cumin, coriandre carvi, piment rouge, (harissa facultatif)*

*300gr / 500gr de riz*

*1cs et demie de tomate concentré diluée dans un peu d'eau (ajouter l'harissa et remuer)*

### **Préparation**

*Mélanger dans une grande bassine: le persil, le céleri, l'aneth les oignons coupés en morceaux l'ail écrasé dans un mortier, les carottes, les crevettes ou les merguez, la viande d'agneau, le poulet, le riz, la tomate concentré, les épices et l'huile d'olive*

*mélanger généreusement mettre en fin dans la couscoussière ce plat se cuisine à la vapeur.*