



Cuisine tunisienne

Chekchouka de chou fleur

Ingrédients :

- 1 chou fleur
- Purée de tomates
- 1 oignon
- 1dl d'huile
- Sel, poivre
- (vous pouvez ajouter petits pois ou fèves)
- (épices de votre choix)

Préparation :

- dans une casserole mettre l'huile et l'oignon émincé faire légèrement roussir ce dernier à feu moyen
- ajouter la purée de tomates, les épices, sel et poivre et laisser réduire 5mn
- ajouter le chou fleur préparé
- couvrir et laisser cuire au moins trente minutes, il faut que le chou fleu soit cuit sans être défait.
- sortir du feu et servir