



## **Cuisine tunisienne**

# Chekchouka de pommes de terre

### ***Ingrédients :***

- 1 kg de pomme de terre*
- 1/2 cuillère à soupe de concentré de tomate*
- 1 oignon moyen*
- 1dl d'huile*
- 2 poivrons verts*
- 100 g pois-chiche*
- (épices de votre choix )*

### ***Préparation :***

- dans une casserole mettre l'huile et l'oignon émincé faire légèrement roussir ce dernier à feu moyen*
- l'asperger de 2 ou 3 cuillérées d'eau puis ajouter la tomate délayée dans un verre d'eau puis les pois-chiches*
- saler et laisser réduire 5mn*
- ajouter les pommes de terre coupées en rondelles avec autant d'eau qu'il faut pour les cuire puis ajouter les poivrons et les épices*
- couvrir et laisser cuire au moins trente minutes, il faut que les pommes de terre soient cuites sans être défaites*
- sortir du feu et servir*