



## **Cuisine tunisienne**

# Crevettes façon Kamounia

### **Ingrédients :**

*1 oignon haché fin  
15 cl d'huile d'olive  
500 g de crevettes décortiquées  
1 cs de tomates concentrées  
1/2 cs d'harissa  
1cc de cumin moulu  
sel et poivre.*

### **Préparation :**

*Dans un faitout, faire revenir l'oignon haché et les crevettes dans l'huile avant d'ajouter la tomate délayée dans un petit verre d'eau.  
Laisser revenir quelques minutes avant d'ajouter l'harissa, le sel et le poivre puis couvrir d'eau, mettre le couvercle et laisser mijoter durant une vingtaine de minutes à feu moyen.  
Surveiller régulièrement le niveau d'eau et en rajouter au besoin pour garder ce niveau. Au bout de vingt minutes, ajouter le cumin et laisser réduire à découvert jusqu'à ce que la sauce devienne plus épaisse.*