



Cuisine tunisienne

Mekbouba

Ingrédients

500 gr de poivrons verts doux

500 gr de pommes de terre

500 gr de tomates

6 gousses d'ail

1 CC de carvi

1 CC de coriandre

3 CC de poivre rouge piquant

6 CS d'huile d'olive

Sel

(8 œufs, facultatif)

Préparation

Mélangez tout à froid

Les poivrons coupés en rondelles, les pommes de terre épluchés en quatre, les tomates coupées en deux, l'ail pilé et les épices.

Salez à point

Ajoutez l'huile et faites cuire à feu très doux, faitout couvert, sans ajouter d'eau.

Facultatif

Battez les œufs en omelette et jetez-les sur cette mekbouba, couvrez et terminez la cuisson toujours à feu très doux.

Cuisson 40 minutes