



Cuisine tunisienne

Pommes de terre tunisiennes

Ingrédients :

1 kg de pommes de terre
2 oignons
5 dl d'huile d'olives
2 gousses d'ail
1 citron
Sel, poivre, curcuma

Préparation :

- Peler les pommes de terre, les laver et les couper en deux ou en quatre dans le sens de la longueur.
 - Emincer les oignons et les faire revenir avec un demi/verre de thé d'huile d'olive.
 - Lorsque les oignons sont fondus ajouter le curcuma (1cc)
 - Ajouter les pommes de terre et les deux gousses d'ail pilée, remuer, faire revenir, puis ajouter le jus d'un demi citron.
- Temps de cuisson environ 25 mn

Les pommes de terre doivent être fondantes.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, les arômes ail-oignon-curcuma-citron pénètrent dans la pomme de terre et lui donnent une saveur incomparable.

Réserver au chaud