



## 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