



## Cuisine tunisienne

# Pommes de terre en sauce

Nombre de personne : 4

### **Ingrédients :**

- 1 kg de petites pommes de terre
- 1 kg de petits pois
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- ou 500 g de tomates passées à la moulinette
- 1 cuillère à soupe de poivre rouge
- 1 demi-paquet de cumin
- 1 verre d'huile d'olive
- 1 tête d'ail, sel

### **Préparation :**

1 - Ecossez les petits pois, lavez-les, mettez-les en marmite avec la tomate, poivre rouge, huile, cumin pilé avec l'ail, sel et 2 verres d'eau. Mettez sur feu moyen.

2 - Epluchez les pommes de terre, coupez-les en rondelles et plongez-les dans la sauce à mi-cuisson des petits pois.

3 - Vous rajouterez de l'eau durant la cuisson en cas de besoin.