



Cuisine tunisienne

Sauce aux olives

Ingrédients :

- 150 gr d'olives vertes dénoyautées
- 5000 gr de viande coupée en cube (agneau, poulet, canard etc ...)
- 2 CS de concentré de tomate
- 1 cuillère à café de piment rouge
- 1/2 CC d'harissa
- des câpres
- 1 dl d'huile
- 4 gousses d'ail
- Sel, poivre

Préparation :

- Assaisonnez la viande de sel, de poivre noir, de coriandre et de piment rouge, mélangez bien.
- Hachez l'ail et faites-la revenir dans l'huile, incorporez le concentré de tomate, l'harissa, les olives et un peu d'eau.
- Une fois la tomate réduite, ajoutez un peu d'eau et plongez la viande.
- laissez cuire 25 à 30 minutes, ajoutez les câpres dix minutes avant la fin, vérifiez le sel et retirez du feu quand la sauce est épaisse.
- L