



## **Cuisine tunisienne**

# Berrel Sfaxien

### ***Ingrédients pour 8 personnes***

*1 kg de viande d'agneau désossée et coupée en morceaux*

*6 CS d'huile d'olive*

*1 CC de poivre noir*

*1 CC de poivre rouge doux*

*1 oignon*

*1 poignée de petits pois frais*

*1 kg de blé dur mondé ( berrel )*

*Sel*

### ***Préparation***

*Mettez à froid dans une casserole , l'huile, la viande le poivre, l'oignon coupé en lamelles, et du sel.*

*Couvrez avec trois litres d'eau et laisser mijoter à feu doux.*

*A mi-cuisson ajoutez les petits pois écosés et le berrel, qui doit absorber toute la sauce.*

***Cuisson 1 heure 30***