



# Cuisine tunisienne

## Chermoula

### *Ingrédients pour 6 personnes*

*1 Kg de Bonite*

*Farine*

*Huile de friture*

*6 Oignons*

*1 pincée de poivre*

*1 pincée de Cannelle*

*1 pincée de Chouch-el-ouard ( boutons de rose)*

*1 poignée de raisins secs trempés la veille*

*1 CS de vinaigre*

*Sel, poivre*

### *Préparation*

*Couper la ou les bonites en tranches, les essuyer, puis les saler et les rouler dans la farine.*

*Faites frire les morceaux, puis disposez-les sur un plat.*

*A part faites frire les oignons coupés en rondelles,*

*Ajouter le poivre, la cannelle, le Chouch el-ouard et les raisins trempés.*

*Versez dessus l'équivalent d'une tasse d'eau et laisser mijoter pendant quelques minutes.*

*Ajouter le vinaigre et faites cuire 10 minutes environ et servez.*

**Cuisson 40 minutes**