



Cuisine tunisienne

Mermez

Ingrédients pour 6 personnes

500 grammes de chevreau

3 CS d'huile d'olive

1 CC de coriandre

1 CC de piment doux

3 tomates

6 poivrons verts

3 oignons nouveaux

1 citron

Sel et poivre

Préparation

Faites revenir la viande dans l'huile avec le piment rouge, la coriandre, du sel et poivre.

Ajoutez les tomates épluchées et réduites en purée et les poivrons entiers. Couvrez avec un peu d'eau et laissez réduire à petit feu.

Servez chaud avec des oignons frais découpés et des quartiers de citron.

Cuisson 1 heure 45