



Cuisine tunisienne

Thon aux tomates

Ingrédients pour 6 personnes

1 oignon

500 grammes de tomates fraîches

3 tranches de thon frais

6 CS d'huile d'olive

1 Citron

1 bouquet de persil

Poivre rouge ou piment doux ou piquant

Sel et poivre

Préparation

Hachez l'oignon

Pelez les tomates et coupez-les en quatre.

Faites dorer les tranches de thon dans une poêle d'huile chaude, à feu doux.

Ajoutez l'oignon, en laissant fondre sans prendre couleur, puis les tomates, du sel et du poivre.

Laissez mijoter à feu doux 30 minutes environ

Arrosez de citron avant de servir et mettez le persil haché.

Cuisson 40 minutes