

Taktouka (Maroc)

3 poivrons rouges
3 tomates bien mûres
1 oignon moyen
2 gousses d'ail hachées
1 cuillère à café de paprika
1 cuillère à café de cumin
1/2 cuillère à café de sel
1/4 cuillère à café de poivre noir
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1/2 botte de coriandre fraîche hachée

1. Préchauffer le four à 200°
2. Laver les poivrons et les tomates, puis les faire griller au four jusqu'à ce que la peau soit noircie. Les retirer et les laisser refroidir.
3. Une fois refroidis, retirer la peau puis les hacher grossièrement.
4. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter l'oignon haché et l'ail haché et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
5. Ajouter les poivrons et les tomates hachés dans la poêle, puis le paprika, le cumin, le sel et le poivre. Bien mélanger.
6. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 10 minutes, en remuant de temps en temps.
7. Retirer du feu et ajouter les feuilles de coriandre hachées.
8. Servir la taktouka tiède ou froide.