



Ma tchekchouka aux poivrons rouges et verts

Ingédients :

- **3 poivrons ronds verts**
- **3 poivrons ronds rouges**
- **6 tomates bien mûres**
- **3 piments verts (facultatif)**
- **2 càs de tomate concentrée**
- **5 gousses d'ail**
- **sel**
- **poivre noir**
- **huile d'olive**

Préparation :

Tout d'abord, griller les poivrons et les piments sur le feu et enlever les peaux. Ici, je n'ai pas mis de piments.

Les couper en lamelles fines dans le sens de la longueur.

Pendant ce temps, couper les tomates en 2, enlever le pédoncule central et les faire revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Cuire à couvert.

Enlever ensuite les peaux avec une fourchette.

Les écraser à l'aide d'un presse purée et ajouter les ails coupés en 2 dans le sens de la longueur. Laisser cuire à couvert tout doucement.

Quand les ails sont cuits, les écraser aussi avec un presse purée par exemple ou à la fourchette.

Ajouter la tomate concentrée et un peu d'eau, assaisonner et laisser cuire à couvert à feu doux.

Ajouter ensuite les lamelles de poivrons et laisser cuire à couvert.

Servir chaud !

Bon appétit !