



Mes pommes de terre en sauce rouge (batata chteha)

Ingrédients :

- 5 grosses pommes de terre
- 4 à 5 tomates bien mûres
- 6 à 7 gousses d'ail
- 2 cas de tomate concentrée
- sel
- poivre noir
- cumin
- curcuma ou colorant
- huile d'olive
- 1 poignée de pois chiches

Préparation :

Mettre le filet d'huile d'olive dans une marmite et ajouter les tomates coupées en 2 dans le sens de la longueur. Laisser revenir 5 mn à couvert.

Enlever la peau des tomates, les écraser à l'aide d'un presse-purée.

Ajouter alors les ails coupés en 2 et laisser cuire 5 à 10 mn à couvert.

Les écraser à l'aide d'un presse-purée également.

Assaisonner, ajouter la tomate concentrée et les pois chiches.

Ajouter 1 litre 1/2 d'eau et laisser cuire à couvert jusqu'à ce que les pommes de terre soient complètement cuites. Attention, les pommes de terre absorbent beaucoup la sauce donc s'il ne vous reste pas beaucoup de sauce à la fin, rectifier en ajoutant de l'eau et laisser cuire à nouveau 5mn.

Bon appétit !