



# SALADE MECHOUIA

## INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

- 6 tomates
- 2 poivrons de couleur
- 1 gousse d'ail
- 1/2 citron
- 50 ml d'huile d'olive
- 2 brins de coriandre lavés et séchés
- 20 ml de vinaigre de vin rouge
- sel et poivre

**TEMPS DE PRÉPARATION :**  
**45 MIN**

## PRÉPARATION

*Au préalable : Allumer le gril du four, éplucher, dégermer, écraser et hacher l'ail. Presser le citron, recouvrir une grille allant au four de papier aluminium.*

*1. Poser les tomates et poivrons sur la grille. Griller les tomates 5 min (la peau doit se fendiller) et les poivrons 30 min (la peau doit être noire) en les tournant régulièrement.*

*2. Peler les tomates, ôter le pédoncule, les couper en 8, les épépiner. Laisser les poivrons refroidir, puis les peler, les couper en 2, ôter les pépins et la peau blanche puis les couper en lanières.*

*3. Dans un saladier, rassembler les tomates, les poivrons, les câpres, l'ail, l'huile d'olive, le jus de citron et mélanger délicatement. Mettre au frigo.*

*4. Juste avant de servir, effeuiller la coriandre. La couper grossièrement, ajouter aux légumes avec le vinaigre. Saler, poivrer, c'est prêt.*

*(Source : "Mon cours de cuisine du monde". Editions Marabout)*