



Sauce Harissa

ingrédients : 200 g de piments rouges (frais et allongés) • 500 g de tomates rondes (mûres) • ½ bouquet de menthe fraîche • ½ bouquet de coriandre • 3 gousses d'ail • 1 c. à café de graines de carvi • 2 c. à café de graines de cumin • 1 c. à café de vinaigre de vin • 4 c. à soupe d'huile d'olive • Sel fin

Préparation

Peler les tomates, les couper en 4, les épépiner et les couper grossièrement.

Dans une poêle, faire griller à sec pendant quelques minutes les graines de cumin et de carvi. Couper les piments en 2 et jeter les graines.

Avec votre mixer plongeant, mixer tous les ingrédients, ajouter les herbes fraîches, l'ail, le vinaigre et l'huile. Saler.

Ajouter les à la purée de tomates.