



Pois Chiche Aux Tomates

Domatesli Nohut



2 tasses de pois chiches
250 gr. De viande de bœuf en cubes
5 tomates de taille moyenne
4 piments vert
2 oignons moyens
1,5 tasse à thé d'huile
1,5 cuillère à thé de sel

- # Nettoyez les pois chiches dès la veille, lavez, puis mouillez avec de l'eau jusqu'à couvrir. Faites bouillir avec la même eau le lendemain.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez les oignons, laissez cuire.
- # Rajoutez la viande de boeuf et les piments denauyotés et coupé en gros. Laissez cuire avec le couvercle fermé jusqu'à que la viande absorbe son liquide.
- # Pendant ce temps, épluchez 2 tomates, coupez en petit morceaux. Râpez les 3 tomates qui reste.
- # Rajoutez l'ensemble des tomates dans le mélange qui est en train de cuire. Rajoutez du sel. Laissez cuire jusqu'à que les tomates deviennent de la pâte.
- # Enfin rajoutez les pois chiches bouillis puis mélangez. Fermez la casserole puis laissez cuire 20 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Il est mieux de préparer ce plat lors de la saison des tomates.