



Chtitha Batata

Un ragoût Algérien de pommes de terre

Présentation par Ila Chakravarthy

Les ingrédients

- 8 gousses d'ail
- 2 petits piments rouge
- 2 cuillères à café de cumin moulu
- 2 cuillères à café de paprika
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café de poivre de Cayenne
- 1 cuillère à café de sel
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ½ oignon
- 3 livres de petits pommes de terre
- 2 cuillères à soupe de pa de tomate
- Bouillon de poulet

Dersa

Les gousses d'ail

J'ai épluché les gousses.

Puis, j'ai haché l'ail.



Les piments rouges

J'ai haché les piments.



La sauce/ la «dersa»

J'ai mélangé:

- L'ail haché
- Les piments hachés
- Le cumin
- La paprika
- Le poivre noir
- Le poivre de Cayenne
- Le sel
- L'huile d'olive

Les pommes de terre

Pendant ce temps, j'ai fait bouillir les pommes de terre avec de sel.

Puis, j'ai divisé les pommes de terre en deux.



Cont.

J'ai fait sauter la dersa avec les oignons.

Puis, j'ai ajouté le bouillon de poulet et les pommes de terre.



Fin.

J'ai ajouté la dersa à les pommes de terre!

