



Collations
Plats d'accompagnement

Muhammara

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de menthe (finement haché)
2 cuillères à soupe de purée de tomate
1/2 cuillère à café cannelle en poudre
1 cuillère à café de poudre de cumin
1 cuillère à soupe poudre de paprika
1 cuillère à soupe de jus de citron
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
120 grammes de noix
3 poivrons rouges
1 gousse d'ail
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez la grille du four à la position la plus élevée. Déposez les poivrons dans un plat à four, aspergez d'un peu d'huile d'olive et salez. Mettez-les sous le gril jusqu'à ce qu'ils commencent à brûler. Laissez refroidir, enlevez les graines et la peau.

Mettez les poivrons et le reste des ingrédients dans un mixer et mixez grossièrement. Versez le muhammara dans un petit plat et terminez par un peu de poivre et de menthe.

Ustensiles de cuisine

Four
Mélangeur

