

Recette Tchoutchouka apéritive " à ma façon "
de Nicole V (goûtée lors de la marche nordique et we vert)

Ingrédients :

1 gros oignon
1 kg de tomates
1 kg de poivrons rouges
1 boîte d'anchois à l'huile
1 boîte de câpres
poivre
et quelques gouttes de tabasco.

Faire revenir séparément avec de l'huile d'olives:

- * l' oignon,
- * tomates ,
- * les poivrons après avoir enlevés la peaux et graines .

Faire fondre les anchois,

Puis rassembler tous ces éléments et faire mijoter à feu doux quelques minutes , avec du poivre .

Dans votre plat de service, rajouter les câpres et le tabasco (en fonction de votre goût!)
Mettre au frais .

Préparer des toasts grillés, pour la dégustation.

* Faire cette recette la veille, au moins , elle n'en aura que plus de saveur !