



Ma chleta (salade de poivrons et tomates)

Ingrédients :

- **6 poivrons doux ou poivrons longs (vous pouvez ne mettre que des piments verts mais ce sera très fort alors)**
- **3 piments forts (piments verts ou rouges)**
- **4 tomates**
- **4 gousses d'ail**
- **sel**
- **poivre noir**
- **huile d'olive**
- **1 cac de tomate concentrée (si les tomates sont acides ou pas assez mûres)**

Préparation :

Faire frire les poivrons et les piments dans de l'huile. Les nettoyer et les couper en petits morceaux.

Pendant ce temps, couper les tomates en 2 dans le sens de la longueur et mettre dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Les faire frire pendant 5 à 10 mn à petit feu.

Enlever la peau des tomates avec une fourchette, c'est très facile puisque les tomates sont presque cuites.

Ecraser les tomates avec un presse purée ou avec une fourchette et ajouter les ail coupés en 2.

Laisser cuire. Au besoin, ajouter une cuillère à café de tomate concentrée si vos tomates sont acides.

Quand les ails sont cuits, les écraser de la même manière que les tomates et ajouter le mélange poivrons/piments dans cette sauce. Assaisonner et cuire 15 mn à petit feu.

Servir chaud avec du bon pain.

Bon appétit !