



Ma chteha batata (pommes de terre en sauce rouge)

Ingrédients :

Pour les boulettes :

- **Un peu de viande hachée**
- **3 gousses d'ail**
- **Sel**
- **Poivre noir**

Pour la sauce :

- **1 oignon**
- **5 gousses d'ail**
- **2 tomates fraîches moyenne ou une grosse tomate**
- **1 bonne cuillère à soupe de tomate concentrée**
- **Sel**
- **Poivre noir**
- **Un peu de piment fort**
- **Une cuillère à café de cumin**
- **4 grosses pommes de terre**
- **huile d'olive**
- **Un cube de mouton ou bœuf**





Préparation :

Mettre dans une cocotte l'oignon, l'ail, les tomates mixés ainsi qu'un filet d'huile d'olive. Assaisonner et faire revenir à feu doux.



Une fois que c'est bien revenu, ajouter de l'eau, le bouillon cube ainsi que la tomate concentrée et laisser cuire à feu moyen.



Entre temps, mélanger la viande hachée avec les 3 gousses d'ail écrasé et assaisonner.

Confectionner des boulettes de taille moyenne et laisser de côté.



A mi cuisson, ajoutez les pommes de terre coupées en 4 ainsi que les boulettes.

Laisser cuire jusqu'à la cuisson complète des pommes de terre. Il doit rester de la sauce et celle-ci doit être légèrement onctueuse. Si tel n'est pas le cas, ajouter alors un peu d'eau et rectifier la tomate concentrée et l'assaisonnement dans ce cas.



Bon appétit !

Aux Délices de Rym