

## ATELIER DE CUISINE MINI MENU CHABBATIQUE A LA MAISON JUIVE DUMAS

Animé par Rachel Maman / Mercredi 12 juin 2019

### Salades de Chabbat

Sur la table de chabbat, il y a plusieurs salades ; il ne faut donc pas prévoir de grosses quantités.

### Salade cuite

Ingrédients : pour environ 6 personnes

- Poivrons en lamelles (frais ou surgelés)
- 1 tête d'ail
- 1-2 boîtes de tomates concassées
- 1 boîte de concentré de tomates
- 1/2 verre d'huile végétale
- 1-2 morceaux de sucre
- Paprika doux
- Sel, poivre



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20-45 minutes

1. Faire revenir les poivrons et l'ail émincé dans une marmite.
2. Ajouter les tomates concassées.
3. Laisser cuire environ 15 min.

4. Ajouter 1-2 morceaux de sucre, ainsi que le sel le poivre et le concentré de tomate.
5. Faire mijoter à feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à la consistance désirée (15 à 30 minutes)
6. Ajouter l'huile qu'on aura mélangée avec le paprika au préalable. L'huile doit être de couleur rouge.
7. Laisser refroidir.

### Notes

---

---

---

---

---

---









