

Rougail tomates

Ingrédients :

4 piments oiseaux
Gros sel
½ cm de racine de gingembre
4 tomates
1 oignon doux
1 cuillère à soupe d'huile

Préparation :

Dans un mortier piler le piment avec le gros sel.

Peler et râper finement le gingembre.

Le mélanger avec la poudre piment/sel.

Couper les tomates en petits dés et les ajouter à la préparation.

Écraser légèrement le tout au pilon.

Verser ce mélange dans un petit bol.

Émincer l'oignon très finement et l'ajouter.

Verser l'huile et mélanger.

<http://deliceyes.over-blog.org>