

## *Merguez aux Petits Légumes et Olives*

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- MERGUEZ	1 kg
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	3
- OLIVE(S) VERTE(S)	100g
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- SUCRE SEMOULE	1 c à café
- CUMIN EN POUDRE	1 c à café
- PAPRIKA	1 c à café
- ORIGAN	1 c à café
- CURCUMA	1 c à café
- TOMATES PELEES	1 petite boîte
- EAU	20 cl
- HUILE D'OLIVE	
- HERBES DE PROVENCE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez les carottes en petits dés (coupe-légumes) et faites-les cuire 5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Emincez le poivron en lanières et l'oignon en fines lamelles.
- Dans un tajine, faites cuire les merguez dans un peu d'huile. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez un peu d'huile dans le tajine et faites étuver les lanières de poivron et d'oignon. Remuez. Incorporez les carottes puis ajoutez les épices (ail, sucre, cumin, paprika, origan et curcuma). Remuez pendant 1 minute.
- Ajoutez enfin les tomates pelées, les herbes de Provence et l'eau. Salez et poivrez.
- Mélangez bien puis couvrez et laissez mijoter pendant 10 minutes.
- Au bout de ce temps, replacez les merguez cuites dans le tajine ainsi que les olives.
- Poursuivez la cuisson doucement encore 15 minutes.
- Servez sans attendre.

### Remarque:

Accompagnez avec de la semoule.