

Fricassées tunisiennes

écrit par Pariseyn | 4 mai 2018



Ces petits sandwiches se trouvent à tous les coins de rue en Tunisie. Ils se consomment chauds, tièdes ou froids. La garniture classique est un mélange de pommes de terre, d'œufs durs et de thon accompagnés d'olives, d'harissa pour ceux qui aiment relevé et bien sur de salade méchouïa. Des petits délices à manger n'importe quand.

Ingrédients, pour 6 sandwiches :

6 [petits pains à fricassées](#)

140 g de thon au naturel

2 œufs

2 pommes de terre moyennes

De la salade [slata méchouïa](#)

De la sauce harissa

Quelques olives noires ou vertes dénoyautées

Faire cuire les pommes de terre à l'eau avec la peau (environ 20 minutes) ou à la vapeur.

Faire cuire les œufs dans de l'eau environ 10 minutes.

Après cuisson, écaler les œufs et éplucher les pommes de terre.

Dans un bol, couper les œufs en rondelles. Saler, poivrer.

Couper les pommes de terre en demi rondelles dans un autre bol. Saler, poivrer.

Émietter le thon dans un troisième bol.



Ouvrir les petits pains en deux sans séparer les deux moitiés.

Étaler de la slata méchouïa d'un côté et de sauce harissa de l'autre (facultatif).

Ajouter une ou deux demi rondelles de pomme de terre, quelques rondelles d'œufs et émietter le thon par dessus.

Garnir d'une à deux olives et déguster.



Notes :

On peut ajouter au sandwich au choix, des câpres ou du citron confit.

Pour ceux qui n'aiment pas le goût du poivron, on peut tout à fait remplacer la slata méchouïa par de la mayonnaise.

