GALETTE TUNISIENNE

Préparation : 1 h 40
cuisson : 20 min
4 personnes :

– 200 g de semoule fine
– 100 g de farine
– 1 sachet de levure de boulanger
– 1,5 cuillère à café de sel
– 2 cuillères à soupe d’huile d’olive
– 20 cl d’eau tiède. Pour la farce:
– 1/2 oignon
– 1/2 poivron
– Du persil
– 1 boite de thon au naturel
– De l’huile d’olive
– Du sel, poivre, paprika, curcuma
– Du fromage râpé (facultatif)

1. Pour ceux qui utilisent la machine à pain, il suffit juste de verser les ingrédients dans l’ordre indiqué plus haut et de mettre en route le programme pâte.
2. Sinon vous pouvez verser les ingrédients dans un récipient et pétrir 10 bonnes minutes et laisser lever 1 heure et demi dans un endroit sec.
3. Faites revenir l’oignon, le persil hachés et le poivron émincé dans de l’huile d’olive.
4. Ajoutez 2 tomates pelées, épépinées et coupées en morceaux, le sel, le poivre et une pincée de chaque épice.
5. Ajoutez un peu d’eau et laissez mijoter jusqu’à absorption complète de la sauce. Divisez votre pâte en 4 , étalez chaque pâton en cercle (sans repétrir) et disposez un peu de farce, de thon et de fromage râpé sur la moitié du disque que vous refermerez en soudant bien les bords. Mettre à cuire sur un tajine ou une bonne

poêle en fonte.