

La Pastouille

Ingrédients , pour 6-8 personnes:

- 200 – 250 gr Harissa Traditionnelle Berbère (celle que l' on trouve chez Ramdouane, le petit épicier tunisien du coin, ce sont eux les spécialistes de la vraie bonne harissa) à défaut, de la harissa en tube, mais c' est pas aussi bon...
- 200 gr de thon en miettes au naturel (2 boites)
- 3 gros citrons plein de jus
- 1 flacon de persil séché (Ducros, y s' est décarcassé pour ça)
- 30-40 cl huile d' olive
- 1-2 flutes de pain frais, « tradition de mon boulanger », pas « carrefour » ou autre pain industriel et sans saveur
- 1 litre de pastis

Preparation :

Dans un saladier, émietter correctement le thon, apres en avoir enlevé le jus, avec une fourchette. Rajouter 150 g de harissa, un verre d' huile d' olive et mélanger. Rajouter ensuite le jus des 3 citrons, sans les pépins, on travaille proprement, et la moitié du flacon de persil, bien mélanger avec la fourchette. Rajouter le reste d' huile d' olive, le reste de persil, continuer à mélanger tout en rajoutant le reste de harissa, jusque obtenir un mélange homogène (tel que je vous l' ai x fois présenté). Et voila, c' est prêt à être dégusté avec des petits morceaux de pains que l' on trempe dans le mélange. Bon appétit !

- Ah, et le pastis ?? - Eh, con, t' as besoin du mode d' emploi !

Thierry