



## Mon kebda m'chermla (foie de mouton en sauce)

### Ingrédients :

- 500 g de foie d'agneau ou de mouton
- 5 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de carvi
- 1 cuillère à café de poivre rouge ou paprika
- 1 piment ou du poivre noir
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1/2 cuillère à soupe de vinaigre
- sel

### Préparation :

*Préparez une dersa :*

Ecrasez l'ail et mélangez le avec le piment, le carvi, le paprika et le sel. Diluez avec 1/2 verre d'eau.

Faites revenir cette dersa dans 2 cuillères à soupe d'huile.

Faites revenir à part à petit feu le foie coupé en petits morceaux avec 2 cuillères à soupe d'huile.

Une fois cuits, disposez les dans la dersa avec l'huile de cuisson.

Couvrez et laissez cuire à petit feu. La cuisson peut prendre du temps afin de bien amalgamer la sauce sinon ce serait de l'eau.

Une fois le foie cuit, arrosez de vinaigre et laissez cuire encore pendant 10 à 15 min. Le vinaigre va ajouter un petit goût sucré à la sauce et va lui permettre de se lier encore plus.

Servez chaud avec du persil ciselé pour la décoration.

Bon appétit, saha ftorkoum !