

# PLAT ÉPICÉ AU JACQUE ET LISERON D'EAU ?

Niveau  
**Moyen**

Temps  
**40 minutes**

Pour  
**2 personnes**

## Ingrédients

200 g de Jacque  
100 g de liseron d'eau  
1 oignon  
1 poivron  
1 gousse d'ail  
1 pincée de sel  
1 c. à café de cumin en poudre  
1/2 c. à café de paprika en poudre  
1 c. à café d'herbes de Provence  
200 g de coulis de tomate  
250 ml d'eau  
1 c. à soupe de sauce soja  
Persil chinois  
Huile d'olive (pour la cuisson)

Sources : Récoltes du Caillou



## LES ÉTAPES

Émincer l'oignon et le liseron d'eau, hacher l'ail, couper le poivron en dés.

Écraser le Jacque à la fourchette pour qu'il s'effiloche.

Faire suer l'oignon à la poêle avec un peu d'huile d'olive.

Ajouter l'ail et le Jacque et faire sauter 2 min dans la poêle.

Ajouter le liseron d'eau, les épices, la sauce soja, la sauce tomate et l'eau et laisser mijoter 20 min.

Servir avec du riz et des haricots noirs.

Parsemer de persil chinois.