

Tajine de Kefta

Temps de préparation: 25 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Pour une personne

Ingrédients :

- 180 gr de viande hachée (kefta)
- 2 grandes tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 2 pincées de cumin
- 2 pincées de curcuma
- 2 pincées de gingembre
- 2 pincées de piment fort
- 1 cuillère à café de paprika
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel & poivre
- Un petit bouquet de persil et coriandre finement coupé.
- Une cuillère à café de concentré de tomate

Préparation:

Pelez, épépinez et râpez deux grandes tomates et un oignon. Hachez finement une gousse d'ail. Placez le tout dans un tajine puis ajoutez deux cuillères à soupe d'huile d'olive, une cuillère à café de paprika et une pincée des épices suivantes : cumin, curcuma, gingembre, et piment fort. Salez et poivrez légèrement. Mélangez bien puis laissez cuire la sauce tomate sur feu moyen une petite demi-heure avec le couvercle.

Mettez la viande hachée dans un bol puis ajoutez deux cuillères à soupe de persil et de coriandre et une pincée des mêmes épices que précédemment : cumin, curcuma, gingembre, et piment fort. Salez et poivrez légèrement. Mélangez bien puis formez de petites boulettes de viande dans la paume de votre main.

Quand les tomates commencent à être cuites, ajoutez les boulettes de viande au tajine et laissez cuire environ une vingt minutes avec le couvercle. Vérifiez le tajine de temps en temps. Si la sauce est trop sèche, ajoutez deux cuillères à soupe d'eau chaude sur le côté.

Avant de servir, vous pouvez si vous le souhaitez rajouter un œuf. Cassez-le sur les boulettes de viande et laissez cuire cinq petites minutes supplémentaires. Saupoudrez maintenant l'œuf de cumin et dégustez accompagné d'un verre de thé à la menthe.

Bon appétit !