

TAJINE DE FEKTA (6 à 8 personnes)

Viande hachée : 1kg à 1,2 kg

Œuf : 6 à 8

Gros Oignon : 1

Ail : 3 gousses

Sel : 1 c à c

Poivre : 1 pincée

Epices à Kefta : 2 c à s

Cumin : 1 c à c

Paprika doux : 1 c à c

Gingembre : 1 c à c

Persil et / ou coriandre : 2 c à c

Purée de tomate : Boite de 400g

Huile d'olive : 2 à 3 c à s

Eau : 20 cl

PREPARATION :

Rapée l'oignon, Ciselée le persil et la coriandre, Ecraser l'ail

Préparation des boulettes de viandes :

Salé, poivré et rajouter de l'épice à kefta mélanger tout ça en malaxant bien la viande.
Ensuite faire des boulettes

Dans le plat :

- Faire revenir l'oignon et l'ail pendant 10 min avec l'huile d'olive et un peu d'eau...
- Incorporer, l'ensemble des épices et faire mijoter 10 min
- Rajouter la purée de tomate et faire mijoter 10 min
- Incorporer les boulettes, bien les imprégner dans le plat
- En suivant, incorporer les œufs en veillant à bien les répartir dans le plat
- Une fois que les œufs commencent à cuire, couper le feu et laisser mijoter à l'étouffer