



Tajine de boulettes (Kefta)

ingrédients : 750 gr de viande bœuf • 250 gr de viande d'agneau • 5 gousses d'ail • 1 bouquet de coriandre • 1 bouquet de persil • 3 brins de menthe • 3 brins de marjolaine • 1 cuillère à café de poivre • 1 cuillère à café de sel • 1 œuf
 Pour la sauce : 50 g de beurre • 500 g de tomates • 1 oignon • 2 poivrons • 1 cuil à café de cumin
 1 cuil à café de cannelle • 1 cuil à soupe de paprika doux • 8 œufs • ½ cuil à café de sel

Préparation

Dans la cuve cutter du R5 Plus, hacher à 1500 tr/mn à deux reprises les viandes, l'ail, la coriandre, le persil, la menthe, la marjolaine pour obtenir une farce très fine.

Mélanger soigneusement avec les épices : sel, poivre, cumin, cannelle, paprika et 2 œufs.

Façonner des boulettes de viande.

Peler et émincer les oignons, couper les tomates en quartiers, émincer les poivrons.

Faire revenir dans de l'huile les oignons, les poivrons et les tomates à feux doux pendant 25 mn. Assaisonner.

Dresser les boulettes de viande sur la préparation de légumes, continuer la cuisson pendant 5 mn.

Au moment de servir, casser chaque œuf dans chaque tajine et laisser cuire 3 mn.