

Tajine de keftas aux oeufs



Pour 4-5 personnes:

Pour les boulettes:

- 500 g de viande de boeuf hachée
- 1/2 oignon haché
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 cs de persil haché
- 1/2 cc de cumin moulu
- 1/2 cc de paprika
- 1/2 cc de gingembre
- 1/4 cc de cannelle moulue
- 1/4 cc de noix de muscade râpée
- sel, poivre

(pour les épices, j'avoue ne pas avoir mesuré, mais plutôt saupoudré "au pif")

Pour la sauce:

- 1 grosse boîte de tomates pelées
 - 1 gousse d'ail écrasée
 - 1 feuille de laurier
 - 1/2 cc de cumin moulu
 - 1/2 cc de paprika
 - 1/2 cc de raz-el-hanout
 - 1 soupçon de harissa
 - sel, poivre
-
- 4 ou 5 oeufs

Dans un grand récipient, mélanger bien tous les ingrédients pour préparer les boulettes et les façonner entre vos mains. Réserver.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>

Dans une sauteuse (ou un plat à tajine allant sur la flamme), placer tous les ingrédients de la sauce. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce réduise un peu.

Rajouter les boulettes et laisser cuire environ 15 min. Secouer légèrement la sauteuse pour faire rouler les boulettes dans la sauce et ainsi bien les enrober.

Au moment de servir, casser les oeufs dans la sauce et laisser cuire 2 à 3 min, de façon à ce que seul le blanc soit cuit.

Servir bien chaud, pour ma part, accompagné de semoule de couscous.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>