



Tajine de keftas aux petits pois et aux pommes de terre

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 5 pers / 4 PersoPoints par pers

- 600 gr de viande haché à 5 % de mg
- 600 gr de pomme de terre
- 400 gr de petits pois surgelés
- 1/2 oignon
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre
- 2 cc de paprika
- 1 cc de cumin
- 2 cc de curcuma
- 1 cc de gingembre
- persil
- coriandre
- 600 ml d'eau
- 1 cc d'huile d'olive

Mélanger la viande hachée avec le paprika, saler, poivrer et former des boulettes. Réserver.

Éplucher les pommes de terre et les couper en cubes. Réserver.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faire revenir l'ail et l'oignon ciselé. Ajouter ensuite les boulettes et les faire dorer.

Rajouter les petits pois, les pommes de terre, les épices et verser l'eau. Couvrir et faire cuire environ 20 minutes sur feu moyen.

En fin de cuisson, c'est-à-dire lorsque les pommes de terre sont cuites, parsemer de persil et de coriandre et servir de suite.