

Tajine de kefta au citron confit et à la coriandre

Pour 4 personnes:

600g de viande de veau hachée (épaule) – 1 citron confit au sel – 3 oignons rouges – 1 œuf – 1 gros bouquet de coriandre – 1 c à s de graine de coriandre – 1 pincée de piment en poudre – 1 c à s de miel liquide – 3 c à s d'huile d'olive – 1 c à s de farine – sel et poivre.

Ciselez la coriandre fraîche, épluchez les oignons, hachez en un, émincez les autres.

Mettez le veau haché dans un saladier avec l'œuf, l'oignon haché, la moitié de la coriandre ciselée, la coriandre en graines, le piment, du sel et du poivre. Mélangez avec vos mains afin d'obtenir une farce homogène et formez de petites boulettes de taille égale, roulez-les ensuite dans la farine.

Préchauffez le four à 160° (th 5-6). Coupez le citron confit en morceaux, ôtez les pépins. Faites fondre les oignons émincés dans une poêle avec 2 c à s d'huile d'olive pendant 5 min, ajoutez les morceaux de citron confit, le miel et le reste de la coriandre ciselée, du sel et du poivre, laissez cuire 3 min, versez le tout dans un plat à tajine ou un plat allant au four.

Faites saisir les boulettes de viande quelques minutes dans une poêle avec le reste d'huile d'olive, déposez les dans le plat sur le lit d'oignons au citron. Déglacez la poêle avec 20 cl d'eau et versez le liquide dans le plat.

Mettez le couvercle et mettez au four 45 min.

Servez avec des pommes de terre ou de la semoule à la menthe. *Plat originaire de Tunisie.*

