

Tajine de « kefta » à la tomate

Pour 2 personnes :

200 g de viande hachée (bœuf ou agneau) - 1 c à s d'un mélange persil et coriandre hachés finement
1/4 de c à c de cumin moulu - 1/4 de c à c de paprika doux - sel et poivre

Pour la sauce tomate : 2 grosses tomates bien mûres, pelées et hachées finement - 1 c à s d'huile
d'olive - 1 c à s d'un mélange de persil et coriandre hachés finement - 1 gousse d'ail écrasée
1/4 de c à c de cumin moulu - 1/4 de c à c de paprika - sel et poivre.

Mélangez tous les ingrédients de la « kefta » et pétrissez avec les mains.
Formez le mélange en boulettes de la taille d'une noix. Couvrez et réfrigérez jusqu'au moment de pocher.

Versez un filet d'huile au fond du tajine (ou d'une poêle à fond épais) Ajoutez les tomates, l'ail, les herbes et les épices. Portez à faible ébullition à feu moyen. Réduisez à feu doux et laissez mijoter à découvert 10 min pour que la sauce tomate cuise. Ajoutez les boulettes à la sauce, remettez le couvercle et cuisez 10 min jusqu'à ce que la viande soit cuite et la sauce ait épaissi. A mi cuisson, retournez les boulettes pour qu'elles cuisent des 2 côtés. Servez de suite avec du pain.

