

Tajine de légumes variés



Recette notée ★★★★★ 4/5 - proposée par [Bibi](#) [Plato](#) [Végétarien](#) [Merveilles de l'Oasis](#)



Personnes

4

Très facile

Coût moyen

Ingrédients

- ☐ 2 tomates
- ☐ 2 navets
- ☐ 700 g de pommes de terre
- ☐ 2 oignons
- ☐ 2 gousses d'ail
- ☐ 80 g d'olives
- ☐ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ☐ 15 cl de bouillon de légumes
- ☐ 4 brins de persil plat
- ☐ 4 brins de coriandre
- ☐ 1 cuillère à café rase de cumin moulu
- ☐ Poivre
- ☐ Sel

Préparation

TEMPS TOTAL : 40 MIN



15 min | Cuisson : 25 min

- 1 Plongez les tomates dans de l'eau bouillante quelques secondes. Pelez-les, épépinez-les et concassez-les.
- 2 Dans une cocotte, faites revenir les oignons hachés avec l'huile chaude. Ajoutez les pommes de terre et les navets pelés et coupés en cubes, la concassée de tomates, les herbes ciselées, le cumin, l'ail haché, les olives et le bouillon de légumes. Salez légèrement et poivrez.
- 3 Couvrez et laissez cuire 25 mn. Servez chaud.

Note de l'auteur

Ecrasez légèrement les olives pour libérer plus de parfum. Se sert comme plat, ou comme accompagnement.

J'ajoute mon grain de sel

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir