

TAJINE KEFTA OEUF



★★★★★ 5/5 2 votes



par CuisineAZ



6 Personne(s)



15 min



20 min



Pas cher



Facile

INGRÉDIENTS

600 g de viande hachée de bœuf

4 oeufs

2 oignons

Persil

6 grosses tomates

2 cuillères à café de cumin

2 cuillères à café de paprika

2 cuillères à café de gingembre

1 gousse d'ail

Sel

Poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Pour la réalisation de votre tajine kefta oeuf, commencez par réaliser les boulettes de viande hachée de bœuf. Hachez finement 1 oignons, ajoutez les épices : 1 cuillère à café de cumin, de paprika et de gingembre, du persil. Vous pouvez ajouter de la cannelle si vous aimez bien le goût mais ce n'est pas impératif. Prenez votre viande hachée et mélangez le tout pour que la viande de votre tajine kefta oeuf s'imprègne bien des épices.

ÉTAPE 2

Mettez quelques gouttes d'huile d'olive dans votre plat à tajine, faites la chauffer et ajoutez vos boulettes de viande. Faites les dorer juste quelques minutes puis retirez-les du plat.

ÉTAPE 3

Ajoutez un oignon haché au préalable, 1 cuillère à café de cumin, de paprika et de gingembre, l'ail pilé et coupez le tomates en quartiers. Faites cuire cette sauce, dans le même plat de tajine kefta oeuf qu'ont cuit les boulettes de viande, 15 minutes à feu doux, tout en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.

ÉTAPE 4

Ajouter les boulettes de viande hachée, mettez le couvercle du plat à tajine et continuez la cuisson à feu doux durant 10 à 15 minutes. Vous pouvez ensuite casser vos œufs dans votre plat, couvrir et laisser cuire deux à trois minutes. Surveillez-bien pour ne pas que le jaune durcisse et soit coulant à la dégustation ! Ciselez du persil et décorez votre tajine kefta oeuf.

ÉTAPE 5

Mon astuce ! Vous pouvez ajouter à la recette des olives noires ou vertes. Servi avec un bon pain moelleux. Le tajine kefta oeuf est un plat relativement facile à préparer et sera très pratique pour le mois sacré de Ramadan.

© cuisineaz.com