

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

TAGINE DE CREVETTES

Pour 4 personnes



Préparation : 35 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 16 grosses crevettes
- 800 g de pomme de terre
- 2 oignons
- 4 tomates
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet de coriandre
- 1 bouquet de persil
- 1 pincée de pistils de safran
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 1 citron confit
- 250 g d'olives noires confites

Préparation :

Décortiquez les crevettes en conservant la tête accrochée au corps. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en gros dés. Réservez-les dans un récipient rempli d'eau.

Epluchez les oignons et les gousses d'ail. Hachez-les. Lavez et ciselez la coriandre et le persil. Dans une casserole, faites revenir oignons, ail, coriandre et persil avec l'huile d'olive et les pistils de safran. Salez, poivrez.

Mondez les tomates pour les peler. Epépinez-les et coupez-les en petits dés. Pour la décoration, coupez les olives confites et le citron en petits morceaux. Réservez. Dans la casserole, ajoutez les dés de pommes de terre égouttés.

Mélangez. Versez 25 cl d'eau. Faites cuire environ 10 min. Ajoutez les crevettes. Disposez les dés de tomates. Faites mijoter quelques minutes. Dressez le tajine aux crevettes dans un plat, versez la sauce. Décorez avec le citron confit, les dés d'olives.