

TAJINE DE KEFTA AUX OEUFS



Cela faisait super longtemps que je voulais réaliser cette recette simplissime mais, il y a toujours un mais, il me manquait le plat à tajine !!! Pour cette recette, il me fallait un plat qui puisse aller sur le feu. En fait, j'en ai déjà un qui fait l'affaire. Vous allez alors me dire : mais où est le problème ? Le problème c'est que je suis un peu chiant et je voulais des tajines individuels et celui que j'ai est plutôt familial. Et là, c'est plus compliqué à trouver car la plupart du temps, vous trouvez des petits tajines mais qu'on utilise en déco et non en cuisson. Alors, il y a quelques mois, je suis allée manger dans un resto marocain et devinez ce que j'ai mangé ? un tajine de kefta aux oeufs bien sûr servi dans un beau tajine individuel. Du coup, j'ai tout simplement demandé au patron où il achetait ces plats et si, par hasard je pouvais passer commande. Il m'a tout simplement répondu qu'il penserait à moi dès qu'il en recommanderait car ses tajines sont faits sur mesure au Maroc.

Honnêtement, j'avais perdu un espoir quand dernièrement, il m'a recontacté pour me dire qu'il les avait !!! Et là, il me dit, il faut un diffuseur de chaleur pour la cuisson car le contact direct avec la flamme risque de casser les plats. Impossible d'en trouver et aujourd'hui, tout à fait par hasard, j'en trouve en grande surface. Ni une ni deux, j'achète tout ce qu'il faut et me voilà de retour à la maison pour me mettre aux fourneaux!!!

Pour 4 personnes, il vous faut :

- > 600 g de viande de bœuf hachée
- > 1 bouquet de coriandre fraîche
- > 1 bonne cuillère à café de cumin, j'adore le cumin et je trouve qu'il parfume bien la viande
- > 1 oignon émincé finement
- > 9 oeufs
- > sel et poivre
- > huile d'olive

Mélangez la viande hachée avec la coriandre ciselée, le cumin, l'oignon émincé, le sel et le poivre. J'ajoute également un oeuf battu en omelette pour lier le tout et surtout pour rendre les boulettes moins sèches. Confectionnez des boulettes d'environ 3 cm de diamètre.



Déposez votre tajine sur le feu (n'oubliez pas le diffuseur de chaleur) et faites revenir vos boulettes dans l'huile d'olive pendant 10 à 15 minutes. Ensuite, cassez vos oeufs dans le plat et couvrez jusqu'à ce que les blancs soient cuits. Si vous utilisez un plat individuel, cassez 2 oeufs par plat.

Sur la photo, j'ai mis 3 oeufs mais je pense que 2 suffisent largement.

Servez aussitôt accompagné de semoule. Je me suis régalée !!!!

