

Tajine de boulettes de crevettes et champignons, à l'estragon et à la sauge



(pour 3/4)

*300 g de crevettes crues décortiquées
200 g de champignons de Paris
1 cc de cumin moulu
1 cc de paprika
1 cc de coriandre moulue
1 cs d'estragon ciselé
1 cs de sauge ciselée
Sauce :
2 cs d'huile d'olive
1 oignon
1 gousse d'ail
1 grosse boîte de tomates concassées
sel, poivre
1 cc de paprika*

Préparez les boulettes en mixant tous les ingrédients. Salez, poivrez et malaxez ensuite pour que le mélange soit homogène. Mouillez vos doigts à l'eau et façonnez des boulettes de la taille d'une noix. Réservez.

Epluchez l'oignon et hachez-le finement. Pelez et écrasez la gousse d'ail. Faites-les fondre dans une cocotte avec l'huile d'olive, en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajoutez les tomates avec leur jus, écrasez-les, salez, poivrez et laissez mijoter 15 minutes en remuant de temps en temps. Plongez ensuite les boulettes dans la sauce, remuez délicatement, puis couvrez et faites cuire à feu doux.

Disposez les boulettes dans un plat chaud. Si la sauce est encore très liquide, faites réduire quelques instants à feu vif. Servez les boulettes recouvertes de sauce.