



## Tajine de boeuf aux petites tomates et petites patates



### Ingrédients (pour 2 personnes) :

4 petites pommes de terre, 1 bol de tomates cerises, 1 gros oignon, 250g de boeuf en morceaux, 1 pointe de paprika et de cumin, colorant alimentaire, sel & poivre.

### Préparation :

Coupez et émincez l'oignon et le mettre à revenir dans le tajine chaud avec un peu d'huile d'olive.

Ajoutez la viande et laissez saisir le tout jusqu'à obtenir une jolie coloration.

Pelez les pommes de terre et rincez les tomates cerises. Coupez les en 2, sauf quelques unes que vous garderez entières pour la présentation.

Ajoutez les légumes dans le plat à tajine, puis les épices et couvrez d'un demi verre à thé d'eau (environ).

Couvrez le plat à tajine et laissez mijoter une grosse demie heure à une petite heure.

Le tajine, pour les gens frileux, à l'avantage de garder longtemps après la fin de la cuisson le plat au chaud!!

See you...

Merci d'être venu visiter mon blog, et n'hésitez-pas à laisser des commentaires ou suggestions en ligne !  
[www.marciatack.canalblog.com](http://www.marciatack.canalblog.com), mon blog de tests et recettes culinaires.