

## Tajine de boeuf aux pommes de terre chocolat



Pour 3 personnes :

3 escalopes de boeuf

3 grosses pommes de terre chocolat

1 oignon

1/2 poivron rouge

1 poivron vert

persil

1cs d'huile d'olives

1 pincée de cannelle

2 pincées de paprika

2 pincées de cumin

2 petits piments oiseaux

sel, poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 175°C.

Épluchez, lavez et coupez finement les pommes de terre. Pelez et hachez l'oignon. Lavez, séchez, épépinez et coupez les poivrons en fines lamelles. Lavez, séchez et ciselez le persil.

Dans une poêle, faites revenir la viande avec l'oignon, les poivrons, les épices et les piments pendant 10 minutes. Salez et poivrez.

Mettez le tout dans le tajine, ajoutez les pommes de terre et couvrez d'eau.

Faites cuire dans un four à 175°C pendant 1 heure 30 minimum. Ajoutez de l'eau si nécessaire.