Nous entrons dans l'hiver, fini les couleurs chatoyantes de l'automne et la douceur de l'été indien... malgré tout, les étalages de nos hypermarchés débordent de noisettes et de châtaignes.

Les marchés de Noël fleurissent dans nos villes, et les marrons chauds embaument leurs allées... nous rappelant qu'il n'y a pas si longtemps, au travers de ballades en forêt nous ramenions chez nous ces petites bogues garnies.

J'ai voulu garder le côté traditionnel des tajines, plats mijotés, en sauce, en lui associant une touche automnale.

Pour cela j'ai incorporer dans mes keftas de la poudre de noisette et je les ai ensuite roulées dans de la farine de châtaigne.

La recette pour 2 personnes:

- 350g de boeuf haché
- 1 oignon
- 5 pommes de terre
- 1 cube de bouillon de boeuf
- 4 càs de poudre de noisette
- 2 càs de noisettes concassées
- quantité suffisante de farine de châtaigne
- 1/2 bouquet de coriandre
- quelques brins de persil
- 1/2 càc de cumin
- 1/2 càc de raz el hanout
- 1 pointe de cannelle
- sel, poivre

La veille, préparer la viande en lui ajoutant la coriandre ciselée, la poudre de noisette, le cumin, le raz el hanout, la cannelle, le sel, le poivre et le persil. Laisser reposer ainsi toute la nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, découper les pommes de terre en cube et concasser quelques noisettes.

Faire revenir l'oignon dans un tajine avec un peu d'huile, puis y ajouter les pommes de terre et les noisettes. Saler et poivrer.

Mouiller avec le bouillon (quantité suffisante pour recouvrir les pommes de terre) et laisser cuire 30 min (le bouillon doit s'être concentré jusqu'à presque évaporation) à feu doux avec le couvercle.

Former les boulettes et les rouler dans la farine de châtaigne. Ajouter un verre d'eau dans le plat à tajine et les plonger dedans. Couvrir et laisser cuire encore 20 min à feu doux.

Astuces *: pour un goût encore plus prononcé, vous pouvez rajouter des éclats de marrons dans la sauce.*

Ce plat se déguste de façon traditionnel sans couverts, avec du pain. Essayez, ça change tout !!!