

Tajine de kefta à la tomate



Ingrédients (6 personnes):

=> Pour la kefta (les boulettes): - 500g d'agneau haché
ou boeuf haché
1 cuil à café de ras al-hanout (épices à couscous)
1 cuil à café de cumin
1 cuil à café de paprika
persil frais haché
coriandre frais hachée
sel
poivre. => Pour le tajine: - 2 oignons
4 gousses d'ail
100g de beurre
2 grandes boîtes de tomates pelées
1 cuil à café de curcuma
1 cuil à café de sucre

Préparation:

=> Préparer d'abord la kefta, en malaxant à la main tous les ingrédients ; laisser reposer 30 minutes.

=> Pendant ce temps, faire revenir les oignons et l'ail finement hachés pendant 5 minutes, en remuant. Verser les tomates et leur jus, les écraser à la fourchette et ajouter le curcuma, le sucre + sel + poivre. (Sinon moi je mixe les tomates au blender pour avoir une purée.) Laisser mijoter 30 minutes sans couvrir.

=> Prélever des petits tas de viande hachée, roulez les en boulettes (environ 12 boulettes) et plongez les dans la sauce tomate.
Couvrir à demi et laisser cuire 20 minutes à petits frémissements en remuant de temps en temps.
A la fin de la cuisson, la sauce doit être épaisse; si ce n'est pas le cas, retirez les boulettes et faites réduire la sauce à feu vif, puis remettre les boulettes quelques minutes pour les réchauffer.

J'accompagne ce plat avec de la semoule, on peut aussi l'accompagner d'oeufs au plat.
On peut également agrémenter ce plat de quelques amandes émondées ou de quelques dattes dénoyautées, pour ceux qui aiment les saveurs sucrées-salées.