PL-1324

Tajine de Boulettes au Gingembre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	600g
- GINGEMBRE	2 c à café (finement haché)
- CUMIN EN POUDRE	2 c à café
- PAPRIKA	2 c à café
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à café
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- TOMATES PELEES	240g
- EAU	140 ml
- CORIANDRE FRAIS	2 c à souoe ciselée
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon et la gousse d'ail.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec 1 c à café de gingembre émincé finement, 1 c à café de cumin, 1 c à café de paprika, 1 c à café de concentré de tomates, la crème fraîche, sel et poivre. Homogénéisez le tout puis formez des petites boulettes (4-5 cm de diamètre).
- Faites-les revenir dans le tajine dans un fond d'huile chaude. Retournez-les régulièrement puis réservez-les sur une assiette lorsqu'elles ont pris couleur.
- Ajoutez alors dans le tajine, l'oignon émincé et l'ail ainsi que le reste des épices (gingembre, paprika et cumin) dans un peu d'huile. Remuez 1 minutes puis incorporez les tomates pelées, le concentré de tomates ainsi que l'eau, sel et poivre. Portez à ébullition puis baissez considérablement le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes à couvert.
- Après ce temps, replacez les boulettes dans le tajine. Couvrez et laissez mijoter doucement encore 15-20 minutes.
- Avant de servir, saupoudrez de coriandre ciselée.

Remarque:

Accompagnez de semoule.