

## Tajine de Merguez

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

### Ingrédients:

- MERGUEZ	600 - 700g
- COURGETTE(S)	2
- AUBERGINE(S)	1
- ECHALOTE(S)	1 belle
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1 c à café
- RAISINS SECS	2 c à soupe
- MENTHE FRAICHE	1 c à soupe ciselée
- CONCENTRE DE TOMATES	1 petite boîte (70g)
- POIS CHICHES	3 c à soupe
- AIL EN POWDRE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Coupez les courgettes (petits dés) et l'aubergine (petites lanières) au coupe-légumes.
- Emincez l'échalote.
- Coupez les merguez en tronçons. Faites-les revenir dans une poêle antiadhésive. Salez et poivrez.
- Jetez le jus de cuisson puis faites revenir les légumes et l'échalote dans de l'huile. Ajoutez l'ail et le ras-el-hanout. Mélangez bien puis incorporez le concentré de tomates et mouillez avec de l'eau.
- Laissez mijoter à couvert pendant 25 minutes. Remuez de temps en temps et rajoutez un peu d'eau si nécessaire.
- Quelques minutes avant la fin de cuisson, ajoutez les raisins, la menthe et les pois chiches.

### Remarque:

Servez sur un puits de semoule.

