

## Tajine de Boulettes de Viande aux Oeufs

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	750 - 800g
- OIGNON(S)	1 petit
- TOMATE(S)	2
- CONCENTRE DE TOMATES	2-3 c à café
- CUMIN EN POUDRE	1 c à café
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- GINGEMBRE	1/2 c à café
- PAPRIKA	1/2 c à café
- PERSIL	
- OEUF(S)	4
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Dans un plat creux, placez le hachis en ajoutant une partie des épices : 2 pincées de cumin, 1 pincée de paprika, 1 pincée de gingembre, 1 pincée d'ail, persil, sel et poivre.
- Amalgamez le tout puis formez de petites boulettes (diamètre 3 à 3.5 cm). Réservez.
- Emincez l'oignon finement.
- Concassez les tomates en dés.
- Faites chauffer la tajine avec de l'huile d'olive. Faites-y revenir l'oignon puis ajoutez les tomates concassées, le reste des épices, un peu de persil, sel et poivre.
- Arrosez avec 20 cl d'eau (ou un peu moins selon votre goût). Diluez ensuite le concentré de tomates dans la sauce. Laissez mijoter à feu doux pendant 5 bonnes minutes.
- Déposez ensuite les boulettes de viande dans la sauce et continuez la cuisson sur feu doux pendant 15-20 minutes.
- Au moment de servir, cassez les œufs dans la sauce (délicatement). Salez et poivrez chacun d'eux et poursuivez la cuisson pendant 4 minutes.
- Servez sans attendre accompagné de riz ou de semoule.