

Tajine aux Pommes de Terre, Courgettes et Merguez

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- MERGUEZ	10-12
- POMME(S) DE TERRE	15-20 de type "grenaille" (chair ferme)
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- COURGETTE(S)	2-3
- OIGNON(S)	1
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte (380g)
- CONCENTRE DE TOMATES	1 petite boîte (70g)
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1.5 c à café
- BASILIC	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Taillez les courgettes en dés (coupe-légumes).
- Pelez les pommes de terre et faites-les cuire 8-9 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Emincez l'oignon et le poivron en lamelles.
- Mélangez dans un ramequin les épices (ras-el-hanout, ail et basilic).
- Faites cuire les merguez dans une poêle grill (sans graisse).
- Dans le tajine, faites chauffer de l'huile d'olive et jetez-y l'oignon émincé ainsi que les lamelles de poivron et les dés de courgettes.
- Incorporez ensuite les pommes de terre cuites ainsi que les épices. Rajoutez un peu d'huile si nécessaire. Laissez cuire à couvert pendant 15 minutes. Remuez de temps en temps.
- Après ce temps, ajoutez les tomates concassées, un fond d'eau (10 ml) et le concentré de tomates. Salez et poivrez. Poursuivez la cuisson 20 minutes à couvert (faible feu).
- Un peu avant la fin de la cuisson (5 minutes), introduisez les merguez cuites dans le tajine.
- Servez bien chaud.

