

Tajine de Boulettes d'Agneau aux Petits Pois

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	800g en tranches
- CHAPELURE	40-60g
- PERSIL	
- OEUF(S)	1
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1+1 c à soupe
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- PETITS POIS	280g
- COULIS DE TOMATES	500 ml
- FARINE	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les tranches de gigot en morceaux puis hachez au hachoir à viande.
- Ajoutez à ce haché, l'œuf, 1 c à soupe de Ras-el-Hanout, l'ail, le persil, sel, poivre. Mélangez puis ajustez la consistance du haché avec la chapelure.
- Formez des boulettes (3-4 cm de diamètre) et roulez-les dans la farine.
- Dans le tajine, faites chauffer de l'huile d'olive et faites-y saisir les boulettes sur toutes les faces. Retirez-les de la casserole.
- Ajoutez alors le coulis de tomates et le pois égouttés. Assaisonnez du reste de Ras-el-Hanout, sel et poivre. Laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
- Replacez enfin les boulettes dans la sauce et laissez mijoter encore 15-20 minutes. Ajoutez un peu d'eau si la sauce est trop épaisse.

Remarque:

Servez avec du riz ou de la semoule.

