

Tajine de kefta aux oignons

Recette marocaine

Ingrédients :

1kg500 de bœuf haché

1kg d'oignons

Huile

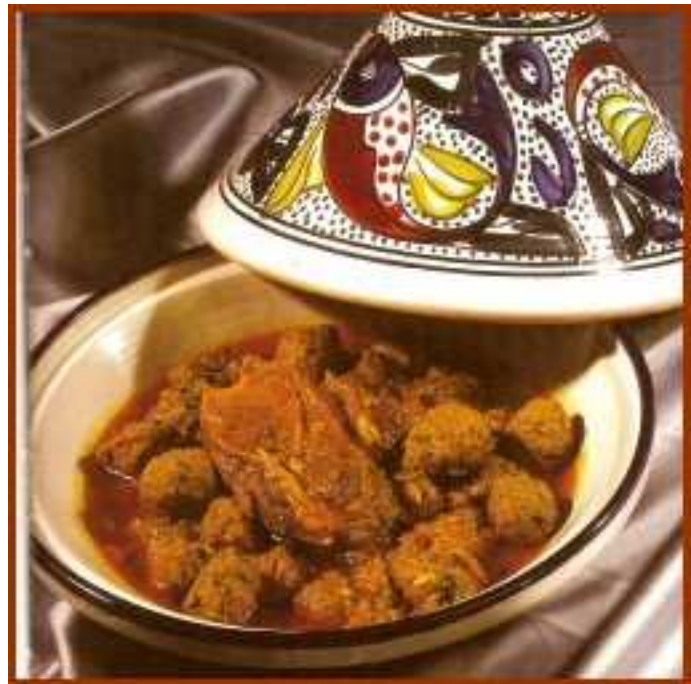
1 poivron long

Coriandre en poudre

1 bouquet de persil

Sel, poivre

Un verre d'eau



Préparation

Mettre dans la tajine à feu moyen les oignons coupés en tranches avec 1/2 verre d'huile, saler, poivrer. Couvrir.

Préparer les boulettes.

Saler et poivrer la viande, ajouter la coriandre.

Former les boulettes. Poser les boulettes sur les oignons avec un bouquet de persil.

Couvrir et laisser cuire 5 mn.

Couper les tomates en tranches, épépiner les poivrons et les couper en lamelles.

Disposer les tomates et le poivron dans la tajine.

Couvrir et laisser cuire 15 mn. Servez.

Merci à Rquia.