



La recette du tajine tunisien

Les ingrédients

- 8 oeufs- 350 gr la viande de boeuf désossée (pour cette recette j'ai utilisé la viande hachée le recette de la kefta)
- 2 pommes de terres de tailles moyenne
- 50 gr d'oignon
- 200 gr de persil
- 50 gr d'haricots blancs
- 1 cuillère à café de cumin
- 50 gr de parmesan ou de fromage râpée
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 100 gr de chapelure dorée ou du pain sec
- Huile de friture

Les étapes pour réaliser la recette du tajine Tunisien

- Faire chauffer votre four à 180°C
- Faire chauffer la poêle et fair revenir l'oignon, le persil et la viande, dès que la viande commence à cuire, rajouter le cumin et puis réserver le temps que ça refroidisse
- Couper les pommes de terre et les faire dorer dans une pole bien chaude avec un filet d'huile, mettre de côté le temps que ça refroidit
- Casser les oeufs et les battre en omelette, ajouter le sel; le poivre et le fromage râpé
- Ajouter la chapelure et une cuillère à soupe d'huile
- Ajouter la viande, mélanger
- Ajouter les pommes de terre
- Mélanger le tout, votre tajine est prêt
- Verser votre tajine dans un moule à cake ou selon les ustensiles que vous ayez et n'oublier pas de l'huiler logement afin que le tajine ne colle pas
- Faire cuire le tajine 30 min à 180°C

Le tajine se mange tiède accompagné d'une salade si vous souhaitez ajouter un accompagnement

Dites-moi en commentaires si vous avez déjà testé cette recette

Pour d'autres recettes Tunisienne cliquez [ici](#)

WWW.TOURISTISSIMO.COM