Tajine de kefta aux oeufs et à la sauce tomate

De petites boulettes de viande parfumées au cumin et au persil, mijotées dans une sauce tomate épicée où l'on casse des oeufs. Un plat du quotidien marocain.

4 personnes	20 min préparation	30 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 500 g de boeuf haché
- 1 oignon
- 1 brin de persil
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à café de paprika
- 2 gousse d'ail
- 400 g de tomates concassées
- 20 g d'huile d'olive
- 100 ml d'eau
- 1 c. à café de sel
- 4 oeufs

Préparation

1. Mettre l'oignon, le persil et 1 gousse d'ail dans le bol, puis hacher.
   6 sec / vitesse 6
2. Prélever la moitié du hachis et le mélanger au boeuf avec la moitié des épices et du sel. Former de petites boulettes.
3. Ajouter dans le bol l'huile, le reste d'épices et l'ail, puis faire revenir.
   3 min / 100°C / vitesse 1
4. Ajouter les tomates, l'eau et le sel restant, puis cuire.
   8 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Verser la sauce dans un plat à tajine, poser les boulettes et cuire à couvert 15 minutes à feu doux.
6. Casser les oeufs sur les boulettes, couvrir et cuire 4 minutes jusqu'à ce que les blancs soient pris.

Le conseil de Tiha
Laisse le jaune baveux : sers-le dès que le blanc est pris, et trempe du pain dedans.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur, sans les oeufs.