



Agneau

# Tajine de kefta aux oeufs



**45 min** 15 min 30 min **0** **479**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour les keftas

1 kg **Agneau haché**  
1 **Oignon(s)**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
2 c. à soupe **Persil plat**  
1 c. à café **Cumin (en poudre)**  
1 c. à café **Paprika**  
0.5 c. à café **Cannelle en poudre**  
0.5 c. à café **Noix de muscade en poudre**  
20 g **Gingembre frais**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour la tajine aux oeufs

1.5 kg **Tomate(s) pelée(s) en boîte**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
2 feuille(s) **Laurier**  
1 c. à café **Cumin (en poudre)**

## Étape 1

### Préparation des keftas

- 1 Eplucher et émincer finement l'oignon.
- 2 Eplucher, dégermer et réduire l'ail en purée.
- 3 Ôter la peau du gingembre et le réduire en purée.
- 4 Ajuster la quantité de gingembre en fonction des goûts.
- 5 Laver et ciseler le persil.
- 6 Dans un saladier, mélanger la viande hachée, l'oignon, l'ail, le gingembre, les épices, le sel et le poivre.
- 7 Préparer des boulettes de viande à la main en malaxant le mélange.

## Étape 2

### Cuisson et dressage des keftas

- 1 Eplucher, dégermer et réduire l'ail en purée.
- 2 Dans le tajine ou la casserole, verser les tomates concassées.
- 3 Ajouter l'ail en purée, les feuilles de laurier, le cumin, le paprika, le sel et le poivre.
- 4 Laisser cuire sur feu doux jusqu'à ce que la sauce réduise un peu.

- 5 Ajouter les boulettes de kefta et laisser mijoter le tout sur feu moyen, pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce que les boulettes soient cuites.
- 6 Remuer la casserole de temps en temps pour que les boulettes s'imprègnent bien de la sauce.
- 7 Cinq minutes avant de servir, casser les œufs sur les boulettes de viande.
- 8 Laisser cuire les oeufs à couvert pendant quelques instants.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Disposer les boulettes dans des assiettes, dresser les œufs dessus puis servir bien chaud.

1 c. à café **Paprika**  
6 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**