



Tajine de boulettes de viande-Kefta

17/12/2019 à 14h22

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 40 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 750g de viande hachée de bœuf
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de coriandre moulue
- 1 cuillère à soupe de persil plat ciselé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 5 tomates pelées
- sel, poivre
- coriandre ciselée pour servir

Préparation :

- Préparez les boulettes. Réunissez la viande, les herbes ciselées et les épices dans un saladier. Salez légèrement et malaxez l'ensemble jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Humidifiez vos doigts et formez des boulettes de la taille d'une grosse noix ;
- Epluchez et hachez finement l'oignon. Pelez et écrasez les gousses d'ail. Faites-les fondre dans une cocotte sur feu doux avec l'huile d'olive, en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajoutez les tomates avec leur jus, écrasez-les, salez, poivrez, ajoutez le paprika et laissez mijoter 15 minutes, en tournant de temps en temps ;
- Plongez les boulettes dans la sauce, remuez délicatement, puis couvrez et faites cuire 15 à 20 minutes à feu doux ;
- Disposez les boulettes dans un plat chaud. Si la sauce est encore très liquide, faites-la réduire quelques instants à feu vif. Versez-la sur la viande, parsemez de coriandre ciselée et servez le tajine de boulettes de viande très chaud.