

Tajine de boulettes à la tomate et à la coriandre

Préparation : 30 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 8 personnes :

400 g de bœuf haché
400 g d'agneau haché
2 pommes de terre à chair farineuse cuite en robe des champs
2 oignons
2 gousses d'ail
4 tranches de pain de mie écroûtées
4 œufs
1 c à s de coriandre ciselée + quelques feuilles
1 c à s de persil ciselé
2 c à s d'huile d'olive
50 g de farine
Sel et poivre du moulin

Pour la sauce :

1 kg de tomates (hors saison tomates en boîte)
2 gros oignons
1 petite boîte de concentré de tomates (70 g)
50 cl de bouillon de bœuf
2 c à s d'huile d'olive
Quelques brins de thym
Sel et poivre du moulin

Préparation de la sauce :

Dans une cocotte faire revenir sans coloration les oignons émincés dans l'huile d'olive puis ajouter les tomates pelées, épépinées et concassées, le concentré de tomates, le bouillon de bœuf, le thym effeuillé, sel et poivre. Faire mijoter à couvert 20 mn.

Préparation des boulettes :

Mouiller le pain de mie et le laisser s'imbiber 5 mn puis l'essorer. Peler et ciseler les oignons et les gousses d'ail. Éplucher et écraser les pommes de terre en purée. Malaxer ensemble dans un saladier la mie de pain, les viandes hachées, l'oignon, l'ail et la purée de pommes de terre. Incorporer les œufs battus à la fourchette en omelette, le persil et la coriandre ciselés. Mélanger soigneusement et assaisonner. Mélanger à nouveau.

Façonner 24 boulettes et les passer dans la farine mise dans une assiette puis les faire cuire dans l'huile chaude en les retournant souvent pour les colorer. Dès que les boulettes sont colorées les mettre dans la sauce tomate et cuire encore 20 mn sur feu doux.

Transvaser le tout dans un grand plat et parsemer de feuilles de coriandre juste avant de servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>