

## **TAJINE DE KEFTAS AUX ŒUFS**

**(Recette de ma fille)**

**Ingrédients : pour un grand tajine**

**4 grandes tomates**

**3 gros oignons**

**3 c à s de persil haché**

**1 à 2 c à s de coriandre**

**4 œufs**

**3 c à s d'huile d'olive**

**500 g de viande hachée**

**2 c à c de curcuma (vous pouvez aussi rajouter du cumin)**

**Sel et poivre**

**Préparation :**

**Laver les tomates et les oignons, et les émincées grossièrement.**

**Mélanger la viande hachée, avec le persil, coriandre, sel et poivre, un peu d'huile 1 c à s et former des petites boulettes.**

**Rajouter dans le tajine les oignons et les tomates, les épices à tajine et laisser mijoter à feu doux durant 10 mn à feu très doux en remuant de temps en temps.**

**Rajouter les boulettes à la sauce + 1/2verre d'eau, couvrir et laisser cuire à feu doux environ 15 à 20 mn.**

**On casse les œufs dans le tajine, et on laisse mijoter 3 à 5 min .**