

MERGUEZ AU TAJINE

Recette inspirée par ma fille

Ingrédients : pour 4 personnes

2 grosses tomates

2 ou 3 oignons frais avec la tige

2 carottes

2 courgettes

5 ou 6 caïeux d'ail

4 œufs ou + d'après la grandeur de votre tajine

3 c à s d'huile d'olive

3 à 4 merguez

1 pincée de Raz el-hanout + 1/2 c à c de curcuma + 1/2 c à c de coriandre en poudre et pour mon côté Alsacien un peu de livèche.

1 verre de bouillon

5 pruneaux (ni vu ni connu, pchutttt)

Préparation :

Coupez vos tomates en quartiers.Émincez les oignons ainsi que les tiges vertes. Coupez les merguez en tronçons. Faites de même avec les carottes et la courgette. Épluchez les caïeux d'ail.

Versez l'huile d'olive dans le tajine et faites suer les oignons et les tomates pendant 5 mn. Rajoutez les caïeux d'ail, les tiges vertes des oignons frais, le raz el-hanout, le curcuma, la coriandre, la livèche, remuez. Puis on incorpore les morceaux de merguez, les pruneaux. Versez le verre de bouillon.

Disposez les morceaux de carottes et la courgette.

Couvrir et laisser cuire à feu doux environ 20 mn à 30 mn.

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