



Tajine de boulettes de bœuf aux œufs



4

Difficulté



25 min



-



35 min

Un peu de soleil dans l'assiette à défaut d'en avoir dehors aujourd'hui...



Ingrédients :

- 5 œufs
- 500g viande de bœuf hachée
- coriandre
- 1 échalote
- 30 cl coulis de tomate
- Cumin
- Sel
- Poivre

Préparation :

Mélanger la viande hachée avec un œuf, l'échalote émincée, la coriandre ciselée, une pincée de cumin, du sel et du poivre.

Une fois bien mélangé, faire des boulettes. Les faire cuire dans une cocotte afin qu'elles dorent un peu. Une fois dorées, ajouter le coulis de tomate et laisser cuire à feu moyen pendant 20 minutes en remuant régulièrement.

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Mettre 2-3 boulettes dans chaque petit plat et napper de sauce, puis casser un œuf dans chaque plat.

Cuire 10-15 minutes au bain marie (vérifier la cuisson de l'œuf selon vos goûts, couvrir avec du papier aluminium si besoin).

Servir aussitôt accompagné de mouillettes et il ne vous reste plus qu'à déguster!!! bon appétit!!!