Tajine boulettes aux petits pois

24/07/2014 à 16h35

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 300 g de viande hachée de veau ou de bœuf
- 1 boîte de petits pois
- 4 tomates
- 1 oignon
- Persil
- Thym
- Menthe
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 citron
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

- Hachez finement la moitié de l'oignon, quelques feuilles de persil et la menthe puis mélangez le tout à la viande. Ajoutez-y ensuite le piment et le cumin, le sel, le jus du citron et un peu de poivre, mélangez ;
- Formez des petites boulettes et mettez-les de côté ;
- Râpez les tomates afin d'obtenir une purée juteuse, ajoutez le reste de l'oignon et du persil haché, le thym, l'huile d'olive, salez et poivrez ;
- Couvrez et faites cuire pendant 5 min ;
- Ajoutez ensuite les boulettes et laissez cuire pendant 10 min, avant la fin ajoutez les petits pois.