



Forum: Entrées (Salade, Ratatouille, bricks, Pastilla, Soupes, Thé...)

Topic: Tagine de boulettes de viande haché et patate.

Subject: Re: Tagine de boulettes de viande haché et patate.

Posté par: fadila

Contribution le : 20/9/2010 19:57:51

Ingredients :

- * 1kg de pommes de terre
- * 3 tomates
- * 1 oignon
- * 1/2 bouquet de persil
- * 300g de viande hachée
- * 1 pincée de cannelle
- * sel,poivre

Préparation de la recette de boulettes de viande hachée aux pommes de terre (mkaffet)

Préparation de boulettes de viande hachée aux pommes de terre (mkaffet) :

Pour préparer la recette de boulettes de viande hachée aux pommes de terre (mkaffet) :

Eplucher, laver et couper les pommes de terre en tranches dans le sens de la longueur, la tranche doit avoir toute la largeur et la longueur de la pomme de terre.

Peler, épépiner et couper les tomates en petits morceaux sur les pommes de terre, assaisonner de sel, 1 pincée de poivre noir, hacher dessus la moitié de l'oignon, ajouter l'huile et laisser revenir 10 mn. Couvrir d'eau et continuer la cuisson 30 mn.

D'autre part, préparer la viande hachée, hacher dessus l'autre moitié de l'oignon, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre noir, 1 pincée de cannelle, une noisette de smen, couper finement le persil et mélanger le tout.

Faire des petites boulettes bien ferme, les disposer sur les pommes de terre, laisser cuire doucement 15 mn. environ, laisser réduire la sauce si elle est trop abondante.