

LE TAJINE DE BŒUF HACHÉ DE LA MAMAN DE ISRA

Ingrédients :

1 kg de bœuf

4 oignons

3 tomates

6 œufs

huile

Epices : sel, poivre,
gingembre, persil.

Eau



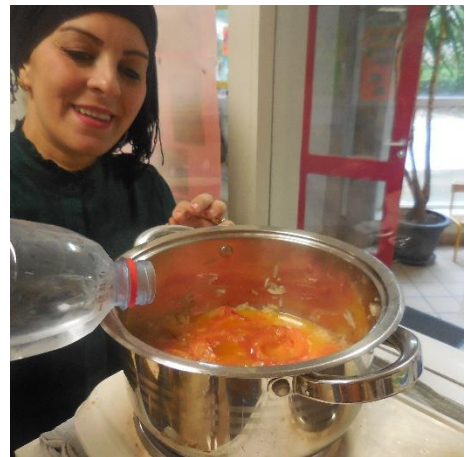
Recette :



Epluchez les oignons, râpez-les et mettez-en la moitié sur le bœuf haché.



Mettez l'autre moitié dans la casserole avec de l'huile et du sel et faites revenir.



Coupez les tomates en rondelles, disposez-les dans la casserole et ajoutez de l'eau et les épices.



Préparez la viande en y ajoutant le persil et les épices et en la malaxant, puis formez des boulettes.



Disposez les boulettes de viande dans la sauce et laissez cuire 20 minutes. Puis, cassez les œufs.



Après quelques minutes de cuisson, vous pouvez vous régaler... **BON APPETIT !**