



- 4 steaks hachés de veau (400g)
- 1 jaune d'oeuf
- 4 petites courgettes
- 2 échalottes hachées
- 4 CS de menthe ciselée
- 2 CS de coriandre ciselée
- 1 citron confit
- 1 boîte de tomates concassées (425g)
- 2 oignons blancs
- 1 cc de paprika
- 1 CS de mélange d'épices marocaines
- 3 CS d'huile d'olive
- 1 CS sirop d'agave
- sel/poivre



## TAJINE DE KEFTAS AU CITRON CONFIT (Pour 4):

- Dans un saladier, mélanger la viande, le jaune d'oeuf, les échalottes, le paprika, la menthe, du sel et du poivre. Former des boulettes et réserver au frais.
- Préchauffer le four à 210°. Rincer le citron confit, couper la pulpe et l'écorce séparément en dés. Emincer les oignons, couper les courgettes en rondelles.
- Chauffer l'huile dans une cocotte allant au four et y faire revenir les oignons 2 minutes. Hors du feu verser les tomates et les courgettes. Mélanger. Assaisonner puis rajouter le mélange d'épices et le citron confit.
- Couvrir et enfourner pour 25 minutes.. Rajouter les boulettes sur les légumes (sans mélanger) et remettre au four pour 10 minutes. Mélanger et prolonger la cuisson de 5 minutes. Laisser reposer le plat 20 minutes dans le four éteint. Parsemer de coriandre ciselée et servir directement avec du matfoul (couscous palestinien), du boulgour ou de la semoule complète.

Bon appétit