

Cela faisait bien longtemps que je ne vous avais pas proposé un bon tajine..., je répare cet oubli dès à présent avec des keftas d'agneau en sauce aux dattes et carottes.

Un plat tout en douceur et légèrement sucré.

J'en ai profité pour utiliser le magnifique hachoir à viande offert par mes amies..., encore merci les filles!!



La recette pour 4 personnes:

- 600g de viande d'agneau hachée
- 1 oignon
- 4 carottes
- 12 dattes
- 1 bouillon de boeuf
- 1/2 càc de mélange 4 épices + 1/4 càc pour la sauce
- 1/2 bouquet de coriandre
- poivre

- 1 càs d'amandes effilées
- farine
- 1 oeuf

Préparer la viande d'agneau hachée en la mélangeant avec 1/2 càc de 4 épices et la coriandre ciselée.

Laisser reposer au réfrigérateur 1 heure (ou toute une nuit pour accentuer le parfum).

Couper les carottes en rondelles et les pré-cuire 15 min dans une casserole avec le bouillon de boeuf.

Dans une marmite en fonte (ou un tajine), faire revenir très longuement l'oignon en rondelles dans un filet d'huile.

Celui-ci doit devenir fondant et translucide.

Former des boulettes avec la viande hachée et les rouler dans l'oeuf battu puis dans la farine.

Faire dorer les keftas (boulettes) dans la marmite avec l'oignon et un peu d'huile.

Ajouter les carottes pré-cuites et mouiller avec un peu de bouillon.

Ajouter 1/4 càc de 4 épices, les dattes et du poivre.

Poursuivre la cuisson pendant 20 min à feu doux et couvert.

5 min avant la fin: ajouter les amandes effilées.

Épaissir la sauce si nécessaire avec un peu de maïzena.