

Simple à réaliser, ce plat change un peu du traditionnel tajine de kefta de boeuf. Il vous suffit juste de demander à votre boucher de l'agneau haché !

Le goût est plus prononcé qu'avec de la viande de boeuf et l'adjonction de farine de châtaigne donne du caractère à la sauce



La recette pour 2 personnes:

- 300 g de viande d'agneau hachée
- 1 oignon
- 1/2 bouquet de coriandre
- 30 g de poudre d'amande
- 1oeuf
- 1/2 càc de cumin
- 1/2 càc de piment rouge
- 1/2 càc de cannelle
- farine de châtaigne
- 1 cube de bouillon de boeuf
- sel, poivre
- huile d'olive
- amandes effilées (pour la présentation)

Faire mariner (la veille de préférence) la viande avec les épices et la coriandre.

Dans une cocotte en fonte, faire revenir longuement l'oignon émincé dans de l'huile d'olive puis verser le bouillon (faible volume).

Prendre la viande hachée marinée et y incorporer la poudre d'amande ainsi que l'oeuf battu. Malaxer, former les boulettes et les rouler dans la farine.

Plonger celles-ci dans le bouillon réduit et ajouter à nouveau une pincée de cumin, de cannelle et de piment.

Laisser mijoter jusqu'à obtenir une sauce onctueuse (environ 30 min).

Dresser les boulettes recouvertes de sauce et parsemer d'amandes effilées.

Astuces : j'ai acheté la farine de châtaigne en magasin bio. Par contre c'est un peu cher ...!