 **Tajine tunisien aux boulettes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/07/Tajine-tunisien-aux-boulettes-DSCN4951.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Les boulettes ou Bnadèk :**  
**- 300 g de** [**bœuf haché**](http://recettes.de/viande-hachee)  
**- 2 branches de menthe**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 2 càc d'épices pour Tajine**  
**-  2 càs de  mascarpone**  
**- sel**  
**- huile d'olive**  
**Le tajine :**  
**- 350 g de** [**pommes de terre**](http://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 8 œufs**  
**- 125 g de gruyère râpé**  
**- 2 càs de chapelure**

**1 moule carré de 21 cm de côté huilé (moule tablette pour moi)**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Les boulettes ou bnadéks :**Laver et sécher la menthe puis la hacher finement pour en obtenir 2 grosses cuillerées à café.  
Éplucher et dégermer l'ail, puis le passer au presse-ail.  
Mettre la viande hachée avec l'ail, la menthe, les épices et du sel.  
J'ai rajouté le mascarpone pour donner un peu plus de moelleux.  
J'ai façonné 16 boulettes d'environ**.**Faire dorer les boulettes dans un filet d'huile chaude en les tournant délicatement pour ne pas les briser jusqu'à ce que la viande soit bien colorée.  
**À ce moment là, vous pouvez laisser refroidir les boulettes puis les emballer et les mettre à congeler.**   
Ajouter un verre d'eau dans la sauteuse, porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter pendant 5 bonnes minutes.  
Retirer le couvercle et laisser cuire jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un fond de sauce dans la poêle.  
Réserver la sauce et déposer les boulettes dans le plat (**j'en ai mis une dans chaque carré du moule tablette**).  
**Le tajine :**  
Éplucher les pommes de terre et les couper en petits dés.  
Les faire frire (**pour moi dans l'Actifry avec une goutte d'huile**).  
Les mélanger avec le fromage et la chapelure.  
Battre les œufs en omelette dans un saladier. Ajouter le fond de sauce et mélanger.  
Verser sur les pommes de terre  et bien mélanger. Vérifier l'assaisonnement.  
Verser sur les boulettes.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré.  
Démouler et servir chaud avec une salade [**mechouia**](http://croquantfondantgourmand.com/salade-tunisienne-mechouia/) ou tout simplement une salade verte mélangée à quelques dés de tomates.