**Tajine aux boulettes de viande**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/02/tajine-aux-boulettes-de-viande-p1220590-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Les boulettes :**

**Je les ai préparées la veille.**

**- 600 g de** [**steak haché**](https://recettes.de/boeuf-hache) **(1)**  
**- 1 petit oignon (ou la moitié d'un gros)**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- ¼ de càc de** [**cumin**](https://recettes.de/cumin)  
**- ½  càc de** [**gingembre**](https://recettes.de/gingembre)  
**- ½ càc de** [**paprika**](https://recettes.de/paprika) **- 1 càs de persil**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive**

Éplucher et émincer très finement l'oignon.  
Mélanger la viande hachée avec l'oignon, les épices et le jaune d'œuf.  
Saler, poivrer et mélanger soigneusement à la main.  
Façonner des boulettes, j'en ai fait 12.  
Les faire dorer de tous côtés dans un filet d'huile chaude.  
Réserver les boulettes et conserver la sauteuse.

**La sauce :**

**Je l'ai préparée la veille**

**- 1 gros oignon**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 1 boîte de pulpe de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates) **(400 g)**  
**- ¼ de càc de** [**cumin**](https://recettes.de/cumin) **- ¼ de càc de** [**piment**](https://recettes.de/piment) **(2)**  
**- ½  càc de** [**gingembre**](https://recettes.de/gingembre)  
**- ½ càc de** [**paprika**](https://recettes.de/paprika) **- 150 ml d'eau**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive**

Éplucher et émincer finement l'oignon et l'ail dégermé.  
Rajouter une cuillerée d'huile dans la sauteuse et y [**faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'oignon.  
Ajouter l'ail et laisser revenir un instant.  
Ajouter la pulpe de tomate et les épices, bien mélanger.  
Incorporer l'eau, assaisonner et porter à ébullition.  
Couvrir et laisser frémir pendant une dizaine de minutes.

**Le Tajine aux boulettes de viande :**

**Le jour du service**

**- 1 kg de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre) **(amandines pour moi)**  
**- 160 g d'**[**olives**](https://recettes.de/olive) **vertes (dénoyautées pour moi)  
- Persil haché  
- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Éplucher, laver et sécher les pommes de terre.  
Les couper en gros quartiers.  
Les faire dorer pendant une vingtaine de minutes dans de l'huile chaude  
(pour moi à l'[actifry](https://recettes.de/actifry" \t "_blank) avec une petite cuillerée d'huile).  
Rincer et égoutter les olives.  
Déposer les pommes de terre dans la sauce avec les olives.  
Laisser mijoter une quinzaine de minutes.  
Ajouter les olives et laisser encore mijoter une quinzaine de minutes.  
Parsemer de persil avant de servir bien chaud.