**Tajine Arossa**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/01/Tajine-arosa-janvier-2009-039-copie.jpg) Pour 6 à 8 gourmands**

**- 1,650 kg de chair de courge**  
**- 1,250 kg de** [**pommes de terre**](http://recettes.de/pomme-de-terre) **épluchées**  
**- 1 kg de viande de bœuf taillée en biftecks**  
(j'ai expliqué au boucher ce que je voulais en faire, il a choisi le morceau)  
**- 3 oignons**  
**- 1 boîte de concentré de tomates (140 g)**  
**- 400 g d'eau**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- épices (au goût, muscade, épices à couscous...)**  
**- 5 œufs**  
**- huile de tournesol**

Couper les pommes de terre et la courge en tranches de 5 mm d'épaisseur environ -  
Couper la viande en lamelles de la même taille à peu près.  
Émincer grossièrement les oignons.  
Dans une petite sauteuse faire revenir les oignons dans un filet d'huile.  
Lorsqu'ils sont translucides, ajouter le concentré de tomate, remuer pour faire dorer et mouiller avec l'eau.  
Saler, poivrer, épicer au goût (muscade, épices pour couscous..)  
Battre 2 œufs en omelette dans une assiette creuse. Saler et poivrer.  
Faire chauffer de l'huile dans une grande poêle.  
Passer les tranches de pommes de terre dans l'œuf pour les enrober sur les 2 faces, les égoutter puis les déposer dans l'huile chaude et les faire dorer des 2 côtés (attention dès que l'huile est chaude, cela va très vite).  
Les éponger entre 2 couches de papier absorbant et réserver.  
Procéder ainsi pour toutes les pommes de terre, puis les tranches de courge, puis les tranches de viande.  
Mettre une petite couche de sauce aux oignons dans le fond du plat à Tajine.  
Tapisser d'une couche de rondelles de pommes de terre.  
Une couche de tranches de courge.  
Une couche de la totalité de la viande.  
Une couche de pommes de terre.  
Une couche de courge.  
Répartir le restant de sauce sur les légumes.  
Mettre le couvercle et laisser mijoter 1 h environ jusqu'à ce que les légumes soient bien fondants.  
Vérifier la cuisson avant de servir le Tajine Arossa bien chaud.