

Tagine de boulettes de viande

les boulettes :

½ tasse d'oignon, coupé en morceaux
3 cuillerées de soupe de persil, coupés
2 tranches de pain de mie, sans croûte
1 oeuf
1 ½ livre de boeuf et d'agneau hâché
½ cuillerée de cumin
½ cuillerée de paprika
½ cuillerée de poivron

la sauce:

4 cuillerées d'huile d'olive
½ oignon, coupé très fin
½ cuillerée de paprika
½ cuillerée de curcumin
¼ cuillerée de cumin
¼ cuillerée de piment rouge
1 ½ tasses de bouillon de poulet
3 cuillerées à soupe de coriandre frais, coupées
3 cuillerées à soupe de persil, coupées
3 cuillerées à soupe de jus de citron frais

1. Mettez le persil et l'oignon dans un robot cuisine et coupez-les très, très fin. Ensuite, mettez le pain (en petits morceaux) et l'oeuf dans le robot de cuisine. Mettez en marche la machine quelques secondes. Ensuite, ajoutez la viande, le cumin, le paprika et le poivre. Mettez en marche la machine - le tout va être comme une pâte épaisse.
2. Faites des boulettes avec les mains. Mettez les boulettes sur un plat, couvrez-les, et mettez-les au frigo.
3. Faites la sauce. Mettez l'huile d'olive dans une grande casseroles. Ajoutez l'oignon. Faites cuire l'oignon à feu doux pendant cinq minutes. Ajoutez le paprika, le curcumin, le cumin et le piment et faites cuire une minute. Ajoutez le bouillon de poulet et les feuilles de coriandre. Faites bouillir la sauce.
4. Ajoutez **doucement** les boulettes. Couvrez et laissez cuire **à feu doux** pendant 45 minutes. Ajoutez le persil et le jus de citron. Ajoutez un peu de sel. Laissez cuire encore deux minutes.