



Mon tajine aux aubergines

Ingrédients :

Pour les boulettes

- **500 g de viande hachée**
- **1 oignon**
- **1 oeuf**
- **du persil**

Pour la tajine

- **3 belles aubergines**
- **3 oignons**
- **3 grosses tomates (j'en ai mis 5)**
- **10 c à soupe d'huile d'olive**
- **1 tablette de bouillon de volaille**
- **2 c à soupe de ras-el-hanout (j'en ai mis 3)**
- **125 g d'olives violettes (j'ai utilisé des vertes)**
- **1/2 bouquet de persil**
- **1/2 bouquet de coriandre (j'ai mis de la coriandre séché car je n'en avais pas)**
- **2 citrons confits (j'en ai mis 3)**

Préparation :

Préparer le bouillon en diluant la tablette dans 25 cl d'eau très chaude.

Eliminer les extrémités des aubergines et les couper en dés.

Mettre 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une marmite et ajouter les tomates coupées en 2 dans le sens de la longueur. Laisser revenir 5 min à couvert.

Enlever la peau des tomates, les écraser à l'aide d'un presse-purée.

Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et ajouter les oignons hachés. Les faire revenir 5 min.

Préparer alors la viande hachée. Mixer l'oignon avec l'oeuf et le persil. Ajouter à la viande hachée et bien mélanger.

Faire chauffer les 5 cuillères à soupe d'huile restantes et mettre à dorer les aubergines coupées en dés en remuant souvent. Les égoutter et réserver.

Assaisonner la sauce contenant les tomates et les oignons.

Ajouter alors les boulettes de viande hachée dans la sauce ainsi que les aubergines.

Ajouter les citrons confits coupés en morceaux, les olives, ~~les herbes ciselées~~ et le bouillon. Mélanger, couvrir et laisser cuire tranquillement 1 h.

Servir aussitôt. Bon appétit !