Elvea, L'Italie chez vous

Tajine de boulettes de haché d'agneau et boulgour

Ingrédients pour 4 Personnes

3 cuillères à soupe de	huile d'olive
500 g de	boules agneau haché
2	poivrons rouges
690 g de	ELVEA Passata Nature
1 cuillère à soupe de	harissa
1 bouquet	coriandre
1 paquet	boulgour
	poivre
	sel

Préparation

- Réchauffez l'huile d'olive dans une tajine ou une braisière. Faites dorer les boulettes de haché. Retirez-les de la casserole. Faites cuire les poivrons pendant 4 minutes dans la graisse de cuisson à feu doux.
- Incorporez la harissa aux poivrons et poursuivez la cuisson pendant 1 min. Ajoutez les boulettes de haché parmi les poivrons et ajoutez la passata. Portez juste en dessous du point d'ébullition.
- Baissez le feu et faites cuire les boulettes de haché sous couvercle pendant 20 min.
- Hachez finement la coriandre. Retirez la tajine du feu. Incorporez la coriandre et assaisonnez de poivre et de sel.
- Servez avec le boulgour.