



CHAUD DEVANT

Tajine de légume

Un plat de la méditerranée rappelant les origines tunisiennes de Youssef Ghariani

Ingrédients pour 6 personnes

10 œufs
2 pommes de terre en cubes
2 tomates coupées
Oignon
Persil
Olives coupées
250g de Fromage râpé pour gâteau
4 portions de fromage « Vache qui rit »
1cc de curcuma
Sel, poivre, coriandre en poudre
Feuilles de Bricks

Recette

Faire cuire les pommes de terre, puis dans un récipient, préparer le persil en branches, les tomates, les pommes de terre, fromage, olives, oignon, le curcuma et les épices. Bien mélanger.

Beurrer un plat à gratin entièrement et tapisser de feuilles de bricks. Versez une première couche du mélange préparé puis recouvrir de nouvelles feuilles de bricks. Renouveler l'opération et couvrir le tout avec dernières feuilles de bricks. Enfin enfourner durant 20 minutes à 210°.

N'oubliez pas le traditionnel thé de menthe, avant ou après la dégustation
