

Tajine tunisien

Le tajine tunisien se déguste chaud ou froid, ou réchauffé. Contrairement au tajine marocain il se présente comme une quiche, sans pâte brisée mais bien ferme. La recette peut se réaliser avec du thon, de la viande hachée ou simplement végétarien.

Ingrédients pour 2 personnes

- 4 œufs
- 2-3 pommes de terre
- 1 boîte de thon dans l'eau
- 50g de fromage râpé
- Coriandre ou persil
- Epices méditerranéens
- Poivre
- Sel
- Huile d'olive pour le plat à gratin



Recette

Dans un saladier, casser les œufs, incorporer les pommes de terre froides et le thon / la viande (froide), puis persil, fromage râpé, sel, poivre et coriandre, mélanger le tout. Disposer dans un plat à gratin enduit d'huile d'olive. Mettre au four 20 à 30 minutes à 200°.

Bon Appétit
