

Tajine Tunisien au thon

Ingrédients

- 2 pomme de terre
- 1 boîte de thon nature
- ½ botte de persil haché finement
- 3 oeuf
- 1 oeuf dur
- 50 gr d'olives vertes ou noires dénoyautées coupées en rondelles
- 4 fromages type vache qui rit
- 50 gr fromage râpé
- ½ c.a.c harissa facultatif
- sel
- ½ c.a.c de curcuma
- poivre



Instructions

- Éplucher les pommes de terre, bien les rincer, et les couper en dés, puis les cuire à l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits.
- Préchauffer le four à 180° C (350 F)
- Dans un saladier, verser les pommes de terre, le thon émietté, le persil ciselé, les olives, et l'oeuf dur coupé en morceaux.
- Ajouter le fromage type vache qui rit coupé en dés, saler et poivrer, ajouter un peu d'harissa (facultatif).
- Casser les trois oeufs restant, les battre légèrement en ajoutant le curcuma et verser sur le mélange.
- Transvaser le mélange dans un plat beurré ou dans des moules à muffin, parsemer généreusement de fromage râpé et cuire durant environ ≈ 25 minutes.
- vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, il faut que la lame ressorte sèche, et le dessus doit être doré.
- Laisser tiédir avant de couper en carré ou démouler des moules à muffin et servir.

Contrairement au tajine traditionnel et populaire marocain réalisé dans un ustensile en terre cuite, le tajine tunisien est un plat de type omelette ou quiche sans pâte composé principalement d'oeufs ajouté à cela d'autres ingrédients : pomme de terre, fromage, sans oublier les épices le tout est cuit au four dans un plat à gratin et coupé en carré avant d'être servi.

Délicieux en entrée ou en plat principal accompagné d'une salade, de tomates