

TAGINE DE LEGUMES

Ingrédients:

- 4 pommes de terre pelées et coupées en dés
- 2 navets pelés et coupés en dés
- 4 courgettes coupées en demi rondelles
- 3 carottes pelées et coupées en bâtonnets
- 3 tiges de céleri coupées en rondelles 1 gros oignon coupé en dés
- 6 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuiller à soupe d'épices à tagine
- 1 boîte de tomates pelées

Recette:

Préparez les pommes de terre, les navets, les carottes, les courgettes, le céleri, et l'oignon.

Dans le plat à tagine faites revenir dans l'huile d'olive, les épices et les oignons, ajoutez les carottes, les pommes de terre, les navets ainsi que les tomates pelées. Couvrez et laissez cuire à feu doux environ 1 heure, rajoutez le reste des légumes et un peu d'eau si nécessaire.

Le temps de cuisson dépendra des légumes, il faut en moyenne compter entre 2 à 3 heures.

Il est conseillé d'utiliser un diffuseur de chaleur sous le tagine pendant la cuisson.

<http://www.souk-artisanat-marocain.com/>

