**Tajine n°1**

 2 [navets](http://www.solo.be/fr/ingredients/n/navet/)

 2 [courgettes](http://www.solo.be/fr/ingredients/c/courgette/)

 3 [poivrons (vert, rouge et jaune)](http://www.solo.be/fr/ingredients/p/poivron/)

 2 [oignons](http://www.solo.be/fr/ingredients/o/oignon/)

 2 patates douces

 1 boîte de pois chiches

 1 [piment](http://www.solo.be/fr/ingredients/p/piment/)

 [coriandre](http://www.solo.be/fr/ingredients/c/coriandre/) 1 bouquet

 1 botte de persil plat

 1 petite boîte [d'olives noires grecques séchées](http://www.solo.be/fr/ingredients/o/olive/)

 4 tranches [de feta](http://www.solo.be/fr/ingredients/f/feta/)

**Tajine n°2**
- 4 [pommes de terre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_pommes-de-terre_1.aspx)
- 1/2 [courgette](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_la-courgette-dans-tous-ses-etats_1.aspx)
- 1 grosse tomate
- 1 [carotte](http://www.marmiton.org/Pratique/Fruits-Et-Legumes_la-carotte_1.aspx)
- 1 gros oignon
- olives vertes
- 1/2 verre d'huile d'olive vierge
- cumin, [muscade](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_muscade_1.aspx), [gingembre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gingembre-chaud-devant_1.aspx), [coriandre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_coriandre_1.aspx), [cannelle](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_cannelle_1.aspx), curcuma
- sel et poivre
- 1/2 verre d'eau

 *+ d’idées d’internautes…*

* pois chiches
* miel
* romarin, fenouil, fenugrec
* raisins secs
* poivrons verts et rouges
* citron confit pruneaux

**Matlouh, Khobz tajine (pain sans pétrissage) Algérie**

– 500 g de farine à pain

– 1 c-a-soupe de sucre 1 c-a-c de sel

– 2 sachet de levure de boulanger pour 500 g de farine

– 2 c-a-soupe d’huile d’olive (facultatif)

– 250 ml d’eau tiède

* 1. Dans un saladier mélanger la farine, le sel et le sucre.
* 2. Incorporer la levure. Verser l’eau tiède ainsi que l’huile d’olive.
* 3. Mélanger, on obtient une pâte collante.
* 4. Préparer une tasse d’eau tiède, Prendre la pâte et la jeter fortement sur le plan de travail. Mouiller de temps en temps les mains pour donner de la souplesse à votre pâte. Continuer 5 min prenez la pâte et la jeter.
* 5. Huiler un saladier et y déposer la pâte (elle est collante c’est normal). Couvrir et laisser lever dans un endroit à l’abri des courants d’air 1 h.
* 6. Dégazer la pâte et façonner 5 boules, laisser reposer 5 min avant d’étaler en galette.
* 7. Une fois étalée, couvrir d’un torchon propre et laisser lever une seconde fois durant 45 min à peu près.
* 8. Chauffer une poêle ou un tajine et y faire cuire les galettes des 2 cotés jusqu’à ce qu’elles soient bien dorées ( je tourne la galette sur elle-même durant la cuisson pour que la cuisson soit homogène).