Tajine de pommes de terre, carottes et poireau

pour 3-4 personnes

1 blanc de poireau coupé en fines lamelles
2 oignons rouges pelés et coupés en fines lamelles
2 grosses carottes, pelées dont on enlève le cœur, coupées en long
4 grosses pommes de terre pelées, coupées en 6 dans le sens de la longueur
2 œufs durs coupés en 2
Une poignée d’olives
1 bouillon
½ cac d’épices pour tajine
½ cac garam massala
1 pointe de paprika 1 pointe de gingembre
1 pointe de cumin 1 pointe de curcuma
Quelques brins de coriandre finement émincés
Sel et poivre

Dans un tajine (ou marmite) faire revenir oignons, poireaux et carottes dans l’huile d’olive.

Ajouter ensuite les quartiers de pommes de terre, les épices, la coriandre et le cube.

Recouvrir d’eau à hauteur, fermer, baisser le feu et laisser mijoter pendant environ 30 minutes tout en surveillant de temps en temps.

Ajouter les olives, rectifier l’assaisonnement et finir de laisser cuire 10 à 15 minutes environ. Lorsque la sauce est onctueuse, arrêter la cuisson, ajouter les moitiés d’oeufs durs et servir avec un bon pain frais.

**Tajine traditionnel (Maroc)**

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 3 personnes) :
- 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