

Tajine de crevettes – Chermoula - Maroc



Tomates concassées, chermoula, crevettes, reste de farfalles.... C'est du fait maison !

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 10 min – Cuisson : 15 min + 20 min env.

Le tajine



200g crevettes cuites



400g tomates conc.



2 càs d'eau



2 càs huile d'olive

La sauce chermoula



2 ails ciselés



Coriandre



Persil plat



1 càs paprika



1 càs de cumin



1 jus de citron



3 càs H. d'olive



Poivre et sel

Préparation

1. **Préparer la chermoula : (dans une tasse à café)**
2. Laver persil et coriandre, les égoutter, les ciseler.
3. Peler l'ail et le ciseler. Mixer les ingrédients, persil, coriandre, cumin, paprika et ail.
4. **Le tajine**
5. Décortiquer les crevettes. Réserver.
6. Mettre un fond d'huile d'olive dans le tajine, faire chauffer à feu moyen.
7. Verser les tomates concassées, la chermoula, saler léger, poivrer. Réduire 10 à 20 min.
8. Ajouter crevettes et jus de citron, mélanger. Réchauffer 15 min à couvert. Servir chaud.

Nota : Si utilisation d'éléments séchés, les mélanger puis remplir la tasse d'eau. Laisser gonfler.

* * * 28 janvier 2023 * * *