

## INGRÉDIENTS

🍴 4 PORTIONS

🕒 1 H. 50 MIN

🍴 MOYENNE

1 paquet de Classic Balls Garden Gourmet  
300 g de carottes, coupées en lanières  
400 g de courgettes coupées en lanières  
1 oignon blanc, haché finement  
240 g de pois chiches (boîte, pesés égouttés)  
400 g de tomates en dés (boîte)  
200 ml de bouillon de légumes  
Une poignée de raisins secs  
6 abricots secs coupés en morceaux  
1 gousse d'ail, écrasée  
1 càs de Ras el Hanout  
1/2 càc de poudre de coriandre moulue  
2 càc de poudre de paprika fumé  
1 càc de cumin  
Quelques brins de menthe fraîche  
Deux poignées de graines de grenade  
Une poignée d'amandes effilées grillées

Prépare ce délicieux tajine avec nos Classic Balls Garden Gourmet !

## PRÉPARATION

### 1. Cuire les boulettes de légumes dans le tajine

Ajouter un peu d'huile au tajine, faire revenir les boulettes de légumes dans le tajine jusqu'à ce qu'elles soient dorées et réserver.

### 2. Faire revenir l'oignon avec l'ail et les herbes dans le tajine

Faire revenir l'oignon avec l'ail et les herbes dans le tajine pendant quelques minutes.

### 3. Ajouter les courgettes et la carotte et faire mijoter les ingrédients

Ajouter les lanières de courgettes et de carottes et laisser mijoter encore quelques minutes.

### 4. Verser le bouillon de légumes et les cubes de tomates dans le tajine

Verser le bouillon de légumes et les tomates en dés dans le tajine et laisser mijoter doucement pendant 30 minutes.

### 5. Ajouter les raisins secs, les abricots secs, les pois chiches et les boulettes de légumes

Ajouter les raisins secs, les abricots secs, les pois chiches et les boulettes de légumes au tajine et laisser mijoter doucement pendant au moins 1 heure.

### 6. Finir le tajine et server !

Termine le tajine avec des graines de grenade, de la menthe fraîche et des amandes effilées. Servir avec du couscous, du pain ou du riz.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**