Tajine brouklou

Tajine tunisien aux choux-fleurs

- 5 gros bouquets de chou-fleur
- 1 oignon
- 1/2 botte de persil
- coriande
- 4 gros œufs
- 15 cl de crème fraiche
- huile d'olive
- pignons de pin
- curcuma
- raz el hanout
- sel poivre

- +/- 50g de fromage rapé

Faire cuire le chou-fleur à la vapeur 15 min.

Pendant ce temps faire torréfier les pignons de pins dans une poêle. Réserver.

Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive, ajouter le chou-fleur et faire revenir rapidement.

Battre les œufs en omelette avec la crème, ajouter les épices, le sel, le poivre et une pointe d'harissa. Incorporer persil et coriandre hachés et les pignons. Enfin incorporer délicatement le mélange oignons/chou-fleur. Verser le tout dans un plat et enfourner à 220° pendant 20-25 min. La pointe du couteau doit ressortir sèche.

Manger chaud avec une salade ou froid en cubes à l'apéro