



## **TAJINE DE LÉGUMES, ŒUF CONFIT À L'HUILE D'OLIVE**

### **Ingrédients : pour 4 personnes**

2 courgettes  
2 carottes  
2 pommes de terre  
100gr de pois chiche cuits  
1 tomate  
1 cuillère à café rase de cumin moulu  
1 cuillère à café rase de Raz El Hanout  
1 oignon  
Pm Tomates confites  
Pm Olives verte  
4 œufs



### **Instructions**

Faire chauffer l'huile d'olive à 72 degrés et plonger délicatement des jaunes d'œufs à confire. Les laisser cuire 7 minutes sans jamais dépasser les 72 degrés.

Pendant ce temps, éplucher et tailler les légumes.

Faire revenir les oignons dans un fond d'huile d'olive sans mener à coloration. Ajouter les légumes, assaisonnez avec les épices et le sel, puis mouiller à hauteur et laisser réduire.

À mi-cuisson, rajouter les pois chiches, les olives et les tomates confites.

### **Dressage**

Déposer à l'aide d'une écumoire, les légumes dans le fond de l'assiette et ajouter délicatement l'œuf confit sur le dessus.



**Chef Stéphane COCAT**  
Mairie de Créteil (94)