___ Tajine de veau aux abricots et citrons confits ___

Saison : Hiver
Type : Plat / Entrée

6 pers | Facile | A mijoter | Prépa : 10 min | Cuisson : 1 h

___ Ingrédients ___

- 600g de tendron de veau de l'Aveyron et du Segala
- 10 abricots secs
- 1 citron confit
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cc de cumin en poudre
- 1 cc de coriandre en poudre
- 1 cc de raz el hanout
- Sel
- Poivre
- Une poignée de pignons de pin

Recette proposée par : Ma P'tite Campagne
Photo : @Mapetitecampagne

PDF

___ Préparation ___

Préchauffez le four à 180°C.

Dans le plat du tajine, ajoutez l'huile d'olive et faites chauffer sur une plaque.

Détaillez la viande en morceaux puis faites-la revenir à feu vif dans le tajine.

Hors du feu, ajoutez les abricots secs, le citron confits débarrassé de sa pulpe et coupé en dés, les épices, salez et poivrez. Versez un petit verre d'eau, fermez le tajine avec son couvercle et enfournez pendant au moins une heure.

Servez le tajine de veau bien chaud accompagné de semoule et de quelques pignons de pin.