

# TAJINE DE BŒUF

## Ingrédients :

900 g de bœuf dans le collier  
1 kg de tomates (ou une boîte de tomates pelées)  
3 carottes  
2 courgettes  
3 pommes de terre  
3 oignons  
2 gousses d'ail écrasées avec la peau  
1 c. à café de cannelle en poudre  
1 c. à café de gingembre en poudre  
10 pistils de safran  
3 c. à soupe de cassonade  
5 c. à soupe d'huile d'olive  
Sel poivre

## Préparation :

Laver, éplucher et couper les légumes en morceaux  
Couper la viande en gros cubes et les saisir dans une cocotte avec l'huile d'olive.  
Ajouter l'ail, le gingembre, le safran, la cannelle, les légumes (sauf les tomates et les oignons). Saler, poivrer et laisser colorer à feu vif en remuant doucement.  
Mouiller à hauteur avec de l'eau et laisser mijoter 1H. 30 à feu doux sans remuer et sans couvercle (le jus de cuisson doit être complètement réduit)

Verser le tout dans un plat à tajine, saupoudrer de cassonade et recouvrir avec les tomates et les oignons coupées en rondelles  
Faire cuire 1 h. à four préchauffé (th.6 - 180 °)  
Servir le tajine bien chaud accompagné de pain.

Variante : si vous n'avez pas de tajine vous pouvez tout aussi bien enfourner votre cocotte avec son couvercle