

TAJINE DE BŒUF AU CITRON CONFIT

Ingrédients :

900 g de bœuf dans le collier
2 citrons confits
2 tomates ou une petite boîte de tomates pelées
6 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, le citron confit et les oignons). Saler, poivrer et laisser colorer à feu vif en remuant doucement.

Mouiller à mi-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, incérer les tranches de citrons confits entre la viande, 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