

Tajine de bœuf aux pruneaux

Ingrédients pour 4 personnes

- 900 g à 1 Kg de viande de Bœuf pour Bourguignon, Bœuf mode ou Joue
- 300 g de pruneaux
- 200 g d'amandes mondées
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe d'épices à tajine (ras-el-hanout) ou 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de curcuma
- Un bâton de cannelle ou 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 50 cl de vin blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre



Préparation

Préparation : 15 min

Cuisson : 2 à 3 heures

- Prendre la viande coupée en morceaux , éplucher et couper l'oignon en morceaux.
- Dans un saladier, mettez la viande, l'oignon, l'ail écrasé et les épices et laissez mariner au moins 3h au réfrigérateur.
- **Cuisson du tajine:**
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte en fonte si possible, y faire revenir la viande et les épices.
- Versez le vin. Couvrez et faites cuire pendant 2 h à feu doux.
- Rajoutez les pruneaux (si vous voulez, vous pouvez en garder une dizaine de côté pour la présentation) et 150 g d'amandes.
- Salez et poivrez.
- Laissez mijoter pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, faites griller le reste des amandes à la poêle.
- Pour le dressage:
- Mettez le tajine dans des assiettes creuses (de préférence), éparpillez les amandes grillées sur la viande et rajoutez les pruneaux mis de côté.
- Vous pouvez accompagner le tajine soit avec du pain marocain ou de la semoule.