

Tajine de dinde - Maroc

Safran, curcuma, cumin, légumes, olives, épices



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 1H



4 escalopes
en gros dés



1 bte petits pois
carottes



1 càc de Ras El
Hanout



1 gousse d'ail
cisé



2 oignons
en lamelles



1 càc curcuma
1 càc cumin



1 dose de safran
1 bouquet garni



Sans noyau
½ V olives vertes



1 cube volaille



4 càs H. d'olive

Préparation

1. Peler les oignons et les couper en lamelles. Réserver.
2. Peler la carotte, la couper en grosses rondelles, puis chaque rondelle en 4. Réserver.
3. Option : En hiver un bocal de petits pois carottes 420g N.E.
4. Peler et couper finement l'ail. Réserver.
5. Préparer le cube de bouillon de volaille dans 1 verre d'eau tiède. Réserver.
6. Débiter les escalopes de dinde en gros dés. Réserver.
7. Faire chauffer de l'huile dans le tajine, dorer 5 min les morceaux de dinde. Réserver.
8. Faire fondre dans le tajine avec un fond d'huile d'olive, l'oignon et l'ail, sans les brunir.
9. Remettre la viande et rajouter par-dessus les pois/carottes, les épices, les olives.
10. Rajouter le bouquet garni. Saupoudrer de 1 càc de Ras El Hanout. Verser le bouillon dilué.
11. Remuer doucement, puis mettre le couvercle et laisser cuire à feu moyen pendant 1 heure.

Nota : Ici tajine en inox de façon à faire dorer la viande. Pas possible avec un tajine en terre cuite.

* * * 23 septembre 2023 * * *