

Tajine de veau au citron confit Et aux olives



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1h15

Ingrédients pour 4/5 personnes:

800g de veau à blanquette coupé en morceaux
2 oignons
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de sucre de canne
2 cuillères à café bombées de Ras El Hanout

2 cuillères à café bombées de curcuma
1 cuillère à café de sel
1 citron confit au sel
Une trentaine d'olives vertes (Picholines par exemple)
1/2 litre d'eau
1 petit bouquet de coriandre

Préparation:

- Mélanger la viande, les oignons émincés, l'huile d'olive, le sucre, le sel et les épices dans une terrine.
- Faire chauffer un tajine ou une cocotte et y saisir la viande pendant 15 minutes environ en remuant régulièrement.
- Mouiller avec 1/2 litre d'eau puis ajouter le citron coupé en morceaux et les olives. Porter à ébullition, couvrir, réduire le feu au minimum et laisser mijoter pendant 1h00 environ en remuant de temps en temps. Ajouter éventuellement 1 verre d'eau en fin de cuisson si le jus a trop réduit.
- Ajouter la coriandre ciselée avant de servir accompagné de semoule.