

Tajine de pintade aux abricots, raisins secs et amandes

On aura besoin :

2 c à soupe d'huile d'olive

6 cuisses de pintade

1 gros oignon

2 gousses d'ail

1 /2 c à café de cannelle en poudre ,1 c à café de coriandre en poudre ,1 c à café de cumin en poudre, 1 grosse pincée de safran.

150 gr d'abricots secs, 50 gr de raisins secs (blonds)

500 ml de bouillon de volaille

200 gr de tomates concassées en boîte

Quelques branches de coriandre ou persil plat

50 gr d'amandes effilées grillées, sel, poivre.

Comment procéder :

Dans le bouillon préalablement tiédi, faire gonfler les abricots et les raisins secs.

Dans un tajine ou une cocotte à fond épais, faire chauffer l'huile d'olive et y faire dorer les cuisses de pintade sur tous les cotés, ensuite les retirer.

Ajouter l'oignon, l'ail hachée, faire revenir 5 mn environ jusqu'à qu'ils soient fondants

Ajouter la cannelle, la coriandre, le cumin, laisser cuire 1 mn

Remettre la pintade dans la cocotte, ajouter le safran, les abricots, les raisins les tomates concassées, ajouter le bouillon (dans lequel auront gonflés les abricots et raisins) sel poivre.

Porter à ébullition, puis réduire , couvrir et laisser mijoter environ 50 mn vérifier l'assaisonnement. Ajouter les amandes grillées avant de servir.