Tajine de pintade aux abricots

Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 cuisses de pintades
1 oignon
Huile d'arachide ou de pépin de raisin
5 abricots frais
1 petit verre de vin blanc
2 poignées d'amandes effilées
1 gousse d'ail
1 branche de thym
1 pincée de piment doux en poudre
50 gr de ras el hamout

Préparation :
Frottez les cuisses de pintade avec le ras el hamout et un peu d'huile
Laissez reposer 30 mn pour que la pintade absorbe les saveurs du mélange

Faites colorer les cuisses de pintades, dans un peu d'huile
Ajoutez l'oignon émincé, l'ail, le thym, saler, poivrer, et déglacez au vin blanc
Ajoutez un peu d'eau à mi hauteur, couvrir et laissez mijoter à feu doux 20 mn
Ajoutez les abricots dénoyautés et coupés en deux
poursuivre la cuisson 10 à15 mn
juste avant de servir parsemez le plat d'amandes légèrement torréfiées à sec

Vous pouvez accompagner ce plat de graines de couscous