Tajine de veau aux fruits d'automne.

4 personnes

Ingrédients :

600gr de viande de veau coupée en morceaux (jarret ou épaule)
1 oignon
2 gousses d'ails
350 gr de pommes de terre
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de cumin moulu
1 cuillère à café de gingembre frais haché
1 cuillère à café de curcuma
2 cuillères à soupe de miel
100gr de figues coupées en deux
100gr de noix concassées
Quelques feuilles de coriandre
2 dl de fond de veau, sel, poivre du moulin

Epluchez et émincez finement l'ail, l'oignon,
Epluchez, lavez les pommes de terre, coupez les en 2.

Dans une cocotte en fonte, faire revenir l'oignon, saupoudrez avec les épices et laissez dorer quelques minutes, réservez.

Dans cette même cocotte faites dorer les figues, réservez.

Toujours dans cette cocotte mettre un filet d'huile d'olive, faites colorer les morceaux de veau, dés coloration, ajoutez l'oignon, les figues, l'ail, thym coriandre.

Couvrir avec le bouillon de veau à hauteur, ajoutez les pommes de terre cuire à feu doux à couvert pendant 20 minutes
Remuez de temps en temps ,20 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez les noix concassées, le raisin, le miel, puis finissez la cuisson durant 20 mn