

Tajine de viande aux dattes et amandes

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 90 minutes

Ingrédients (pour 1 personne):

- 200 grammes de viande (bœuf ou agneau)
- 50 grammes d'amandes
- 4 grosses dates
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- ½ cuillère à café de gingembre
- ½ cuillère à café de curcuma
- ½ cuillère de mrouziya
- 1 pincée de safran
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 bâtonnet de cannelle
- ½ cuillère à café de cannelle
- 2 cuillères à café de sucre
- 1 grain de genièvre écrasé
- 1 pincée de gomme arabique
- Sel
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Dans un tajine, marinez la viande avec un oignon finement haché, une gousse d'ail hachée et les épices : curcuma, gingembre, mrouziya, une pincée de safran et de sel puis deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Mélangez bien la préparation puis ajoutez un bâtonnet de cannelle.

Saisissez la viande sur feu moyen une vingtaine de minutes. Dès que la viande est bien saisie vérifiez qu'il y ait de l'eau des oignons dans le tajine. Sinon ajoutez un peu d'eau tiède sur le bord du tajine et laissez cuire à feu doux une bonne heure. Vérifiez régulièrement le tajine, si besoin ajoutez à nouveau un peu d'eau sur le côté sans toutefois recouvrir la viande.

Faites bouillir les amandes dans de l'eau chaude pendant 5 minutes. Passez-les puis enlevez la peau. Chauffez une bonne quantité d'huile de tournesol dans une poêle puis faites y frire les amandes 3 à 4 minutes. Laissez reposer.

Faites cuire les dattes dénoyautées à la vapeur une dizaine de minutes. Dans une poêle et sur feu doux mettez une grosse cuillère à soupe de beurre, un grain de genièvre écrasé, la gomme arabique, la fleur d'oranger, le sucre et la cannelle en poudre. Dès que le mélange commence à frémir ajoutez directement les dates tout en remuant doucement. Une fois les dates caramélisées (1 à 2 minutes) retirez la casserole du feu et laissez refroidir. Insérez ensuite 2-3 amandes sautées dans chaque date.

Dès que la viande est cuite, retirez le bâtonnet de cannelle, rajoutez les dattes farcies, quelques amandes et laissez mijoter quelques minutes supplémentaires. Vous pouvez recouvrir le tajine du reste de sirop. Servez chaud & bon appétit !