PENTECÔTE

TAJINE DE VEAU AUX AMANDES ET AU SAFRAN

Ingrédients
(pour 6 personnes)

- 1,2 kg de tendrons de veau
- 3 échalotes
- 6 petites pommes de terre nouvelles
- 1 dl d'eau
- 15 olives noires
- 150 g d'amandes grillées et mondées
- 1 cuillère à café de harissa
- 2 cuillères à soupe de miel
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 doses de safran en filaments
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 bouquet de coriandre

Préparation:

Préchauffer le four à 180°.

Rincer les pommes de terre. Peler et émincer les échalotes.

Dans une cocotte, verser une cuillère et demie d'huile d'olive et y faire revenir la viande, saler et poivrer. Une fois dorés, sortir les tendrons du four et les réserver. Dans la cocotte, ajouter le reste d'huile, les échalotes et laisser fondre 10 minutes. Remettre la viande dans la cocotte, ajouter les pommes de terre, 15 cl d'eau, la cannelle, le safran, le miel, les olives et la harissa. Couvrir la cocotte et cuire la viande dans le four durant 1h20.

Faire griller les amandes à sec quelques secondes dans une poêle. Les mettre dans la cocotte avec le bouquet de coriandre ficelé, 15 minutes avant la fin de la cuisson de la viande.

Avant de servir, retirer le bouquet de coriandre. Rectifier l'assaisonnement. Ciseler quelques feuilles de persil plat.