



Mon tajine aux olives et aux carottes

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 1 kg 1/2 de jarret de veau en morceaux ou autre viande, pour ma part, j'ai mis du mouton et en plus petite quantité.
- 1 kg de carottes
- 3 oignons
- 30 g d'olives vertes dénoyautées
- 3 cuillerée à soupe d'huile
- 1 cas de beurre ou smen
- 3 gousses d'ail écrasé
- 1 cuillerée à café de gingembre
- 1 pointe de safran
- 2 cuillerée à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre noir
- le jus d'1/2 citron
- 3 cuillerée à soupe de persil haché

Préparation :

Peler les carottes, et les couper en rondelles.

Placer la viande dans une cocotte avec l'huile, le beurre, l'oignon râpé, l'ail pilé, le gingembre, le safran, le poivre noir et le sel.

Couvrir d'eau et laisser cuire 1/2 h.

Faire bouillir les olives dans une casserole d'eau pendant 5/10 mn afin de les désaler.

Ajouter les carottes et les olives, saler, couvrir et laisser cuire 15 à 20 mn.

En fin de cuisson, ajouter un filet de jus de citron et le persil haché.

Faire réduire la sauce.

Dresser la viande sur le plat de service, couvrir de carottes, d'olives et napper de sauce.

ps: Vous pouvez accompagné ce plat de riz blanc.

Bon appétit !