



Tajine de veau au citron et aux olives

6 personnes - Préparation : 10 minutes
Marinade : 1h00 minimum – Cuisson 1h00

Ingrédients

1kg blanquette de veau, collier ou palette (éventuellement jarret)
2 gousses d'ail pilé
10cl huile de tournesol
10cl huile d'olive
Coriandre fraîche en quantité
Persil en quantité

400g olives vertes
1 citron non traité
2 càc de cumin
1 càc de harissa
Bouillon cube (ou jus de cuisson de viande)
Sel

Suggestion d'accompagnement

600g pommes de terre grenaille

ou

Céleri rave, carottes revenus à la poêle ou au wok avec un peu de cumin + semoule

Instructions

1. Dans un récipient, préparez une marinade en mélangeant l'ail haché, les épices, l'huile, la coriandre et le persil plat ciselés.
2. Coupez en morceaux la viande et couvrez-la dans la marinade pendant une heure jusqu'à ce qu'elle s'imprègne de toutes les saveurs.
3. Versez la viande avec la marinade dans une marmite. Rajoutez deux verres d'eau, le cube de bouillon et laissez cuire à feu moyen pendant une demi heure.
4. Ajoutez ensuite les olives ainsi que le citron frais détaillé en petits quartiers avec la peau.
5. Couvrez la marmite et laissez cuire le tout à feu moyen.
6. 20 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez les petites pommes de terre. Rectifiez l'assaisonnement.
7. Disposez les morceaux de viande au milieu d'un plat de service, décorez-les avec les olives et nappez le tout de la sauce de cuisson.



Vous souhaite un bon appétit !

www.domaine-guerie.com

Salle de réception, gîtes, produits fermiers