

Tajine de Veau aux Pommes et aux Abricots

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- BLANQUETTE DE VEAU	1.250 kg
- POMME(S) JONAGOLD	3
- OIGNON(S)	2
- ABRICOTS SÉCHÉS	200 g
- PIGNONS DE PIN	4 c à soupe
- GINGEMBRE	1.5 c à café
- CANNELLE	1.5 c à café
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- MIEL	4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- MAIZENA	en option



Recette:

- Coupez les oignons en rondelles.
- Faites revenir les morceaux de blanquette dans le beurre chaud. Ajoutez les oignons, l'huile d'olive, le gingembre et la cannelle. Salez et poivrez, couvrez d'eau puis portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant 1 h 15 minutes.
- Pelez et coupez les pommes en petits dés. Faites-les revenir dans un peu de beurre chaud.
- Coupez les abricots en deux.
- Faites griller les pignons de pin dans une poêle chaude.
- Lorsque la blanquette est cuite, ajoutez les pommes cuites au beurre, les abricots, les pignons de pin et le miel. Laissez de nouveau mijoter pendant 15 minutes sans couvercle. Ajoutez éventuellement un peu de maïzéna pour épaissir la sauce.
- Servez très chaud avec de la semoule.