

Tajine sauté de porc.

Lorsqu'on souhaite préparer un tajine, on opte le plus souvent pour de la volaille, de l'agneau ou du bœuf. Pourtant, le veau gagne également à être préparé en tajine. Cette viande devient alors très tendre, et ses saveurs se marient particulièrement bien avec les épices et condiments orientaux. Olives, fruits secs, citrons confits, pruneaux... tout lui va.

Ici je suis désolé pour les puristes...la recette est avec un bon sauté de porc.

Ingrédients :

- 1 kilo de sauté de porc
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail fumées
- 2 belles tomates.
- 1/2 cc de poivre.
- 1 cc de paprika.
- 1 cc de curcuma.
- 1 cc de gingembre.
- 1 cc de cumin
- Sel.
- une pincée de safran.
- 1 aubergine.
- 5 à 6 pomme de terre
- 1 courgette.
- 1 poireau.
- Coriandre ou Persil haché.
- Thym

Préparation :

1. Monder les tomates.
2. Emincer les oignons, l'ail, les tomates, l'aubergine, la courgette. Couper les pommes de terre dans la longueur.
3. Faire revenir la viande dans l'huile d'olive puis réserver... Ajouter les oignons. Laisser colorer ajouter le sel et les épices. ..
4. Ajouter les tomates et laissez cuire 5 à 10 mn. . . Déposer les aubergines au centre puis empiler les courgettes et les pommes de . . . terre sur le coté. Ajouter les poireaux sur le dessus..
5. Fermez le Tajine.
6. Laisser mijoter à feu très doux.
7. Parsemez de coriandre ou de persil haché pour la présentation à table.



Il va de soi que toutes les épices sont facultatives mais serait-ce encore un Tajine ? Ne pas oublier de présenter le tajine couvert et bien chaud à table. Bon appétit .