

Tajine aux pruneaux

Recette marocaine

Ingrédients :

1kg500 de bœuf
500g d'oignons
500g de raisins secs
6 œufs
2 tomates
2 gousses d'ail
Huile, sel, poivre



Préparation

Mettre le tajine sur feu doux avec les oignons tranchés, 1/2 verre d'huile, le sel et le poivre.

Laisser cuire 2mn tout en mélangeant.

Couper la viande en gros morceaux puis les poser dans le tajine et laisser cuire 15mn en les retournant une fois.

Puis, ajouter un verre d'eau, les tomates râpées, un poivron long, l'ail, les pruneaux et les raisins secs.

Couvrir et laisser cuire 30mn.

Disposer les œufs durs sur le plat et servir.

Merci à Yamna.