



Tajine aux figes



6 pers



10 mn



1 h 30 mn

Les ingrédients

- 2 kg de viande
- 500 g de figes
- 2 oignons
- 1 bouquet de coriandre
- ½ verre d'huile d'olive
- ½ c. à s. de gingembre
- Safran
- ½ c. à s. de cannelle
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Mettre la viande, les oignons et toutes les épices dans une marmite, ajouter 1 grand verre d'eau, puis cuire à feu vif pendant 1 heure 30.

Etape 2

Pour garnir votre plat, bien laver les figes et les faire cuire à feu doux. Après avoir servi le plat chaud, mettre les figes sur la viande.

