

# Boeuf façon tajine

Note de la recette :

$\frac{4}{5}$

**Pour 6 Personne(s)**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



**20 min**

Temps de cuisson :



**3 heures**

Temps de repos :



**4 heures**



**imprimer la recette**

- 1,6 kg de bœuf (collier, basse côte, épaule...)
- 6 beaux oignons
- 250 g d'abricots séchés
- 150 g d'amandes émondées
- 2 citrons confits coupés
- 50 g de raisins secs (à faire gonfler dans l'eau)
- 1 c. à soupe de Raz el Hanout
- 3 c. à café d'huile d'olive
- paprika
- gros sel, poivre

## Résumé :

Pour cette belle soirée orientale, il vous faudra le meilleur Raz el Hanout- mélange de 21 épices- si possible en provenance de Fez au Maroc. Un Boulaouane gris sera idéal pour parfaire le tableau !

La veille, mélangez les épices, l'huile, le sel et roulez dans cette préparation la viande coupée en morceaux. Mettez un film alimentaire et laissez 12 heures au réfrigérateur.

Coupez les oignons en lamelles. Dans une cocotte en fonte ou un plat à tajine, couchez les oignons dans le fond. Disposez les morceaux de viande. Ajoutez les citrons confits et les abricots. Couvrez d'eau, portez à ébullition puis laissez cuire à feu doux 3 heures ou au four th.5 (150°C). A ¼ d'heure de la fin, ajoutez les amandes.

## Astuces

Bien évidemment, une bonne semoule de blé dur, embellie d'une grosse poignée de raisin sec, est invitée à ce repas.