

Difficulté 

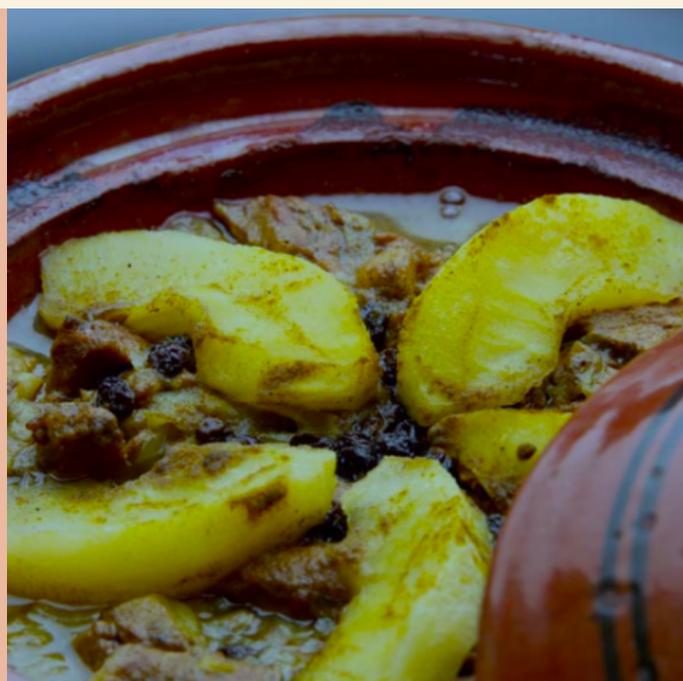
Viande : Veau

Morceaux : Côtes
premières

Tajine de veau de lait aux raisins de Corinthe et aux pommes



Recette de Christophe SÉNÉGAS La
boucherie Limousine (19-Masseret)



TEMPS

Préparation : 2h30

Modes de cuisson : à braiser

Temps de cuisson : 1h00



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 900 g de basse côte
- 2 pommes
- 60 g d'huile d'olive
- 10 g de paprika
- 10 g de gingembre
- 10 g de cannelle
- 50 g d'échalotes
- 50 g de raisins sec de Corinthe
- 20 g de miel
- 1 cube de bouillon de volaille



PRÉPARATION

1. Tailler le veau en morceaux et le mettre à mariner dans l'huile d'olive et les épices durant 2 heures.
2. Éplucher et découper les pommes en lamelles.
3. Faire revenir le veau dans un plat à tajine avec de l'huile d'olive, les échalotes finement taillées, les raisins secs et les pommes disposées en rosace.
4. Ajouter de l'eau, le cube de bouillon et le miel.
5. Couvrir avec le couvercle à tajine et enfourner à 200°C environ 30 minutes.
6. Le tajine pourra être accompagné d'une semoule au thym.

Crédit photo