

# TAJINE DE VEAU AUX PRUNEAUX



- **Faites dorer les cubes de veau avec oignon, ail, gingembre, cannelle et un peu de safran ou curcuma.**
- **Ajoutez de l'eau ou du bouillon et laissez mijoter doucement 1 h à 1 h 30 jusqu'à ce que la viande soit très tendre.**
- **Faites cuire les pruneaux à part avec un peu de miel, cannelle et beurre jusqu'à ce qu'ils caramélisent.**
- **Ajoutez les pruneaux dans le tajine pendant les 10-15 dernières minutes.**
- **Terminez par des amandes grillées et des graines de sésame. Servez chaud avec du pain .**