

# Tajine marocain

Pour 30 personnes

Préparation 30min - Cuisson 1h30

## INGREDIENTS :

2kg de tomates	500g de pruneaux (pour le tajine mouton)
3kg de carottes	375 g d'amandes sans peau (pour le tajine mouton)
4kg de pommes de terre	7kg de poulet ou de mouton
3kg d'oignons	Coriandre
2gousses d'ail	Huile d'olive et de tournesol
3 boîtes de petits pois	Epices : sel, poivre, cannelle, gingembre, safran
500g d'olives sans noyau	

Eplucher et couper les tomates, les oignons, les carottes, les pommes de terre et l'ail.

Tapisser le fond du tajine avec de l'huile de tournesol.

Y ajouter des tiges de coriandre et des oignons.

Puis mettre la viande qu'on recouvrira d'un filet d'huile d'olive.

Laisser cuire sans y poser le couvercle, en tournant de temps en temps la viande.

Quand la viande est cuite,

on ajoute les tomates au bord du tajine.

Laisser cuire 5min.

Ajouter l'ail.

Puis mettre le couvercle. Laisser cuire pendant 15min.

Mettre ensuite les feuilles de coriandre.



Dans un bol mettre ½ cuillère à café de gingembre, de poivre, de sel et de cannelle + ½ sachet de safran. Y ajouter de l'eau jusqu'à remplir le bol. Mélanger.  
Badigeonner le mélange d'épices sur la viande.

Pour le tajine au poulet, ajouter les carottes à la verticale  
Rebadigeonner avec le mélange d'épices et laisser cuire 20min.  
Ajouter les pommes de terre.  
Laisser cuire 45 min.  
Ajouter les petits pois et les olives.



Laisser cuire en y ajoutant de temps en temps le mélange des épices, jusqu'à que tout soit cuit.

Pour le tajine au mouton, on badigeonne plusieurs fois le plat avec le mélange d'épices.  
Quand tout est cuit, on ajoute les amandes et les pruneaux.  
Laisser mijoter encore 5min.



**BON APPETIT**