

TAJINE DE VEAU AUX COINGS, NOIX ET SAFRAN

- 2 kg de jarret de veau,
- 2 kg de coing,
- 125 g de cerneaux de noix,
- 2 oignons,
- Safran,
- 3 cuillères à soupe de miel,
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre,
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 20 g de beurre,
- Poivre,
- 1 bâton de cannelle,
- Gingembre en poudre.

Couper la viande en cubes de 5 cm de côté.

Éplucher et émincer les oignons.

Faire revenir dans une cocotte la viande, les oignons, la moitié de l'huile d'olive, 1 cuillère à café de poivre, le safran, le bâton de cannelle et le gingembre.

Remuer sans arrêt.

Couvrir d'eau à moitié et porter à ébullition.

Saler, ajouter le restant de l'huile et faire cuire à feu doux 45 mn, en remuant de temps en temps.

Ajouter le sucre et la cannelle en poudre. Continuer à cuire 10mn.

Eplucher les coings, les couper en 4, retirer les cœurs.

Lorsque la viande est bien cuite, la retirer.

Faire cuire les coings dans le jus de cuisson pendant 15 mn. Eviter qu'ils ne soient trop cuits et s'écrasent.

Dans une poêle, faire caraméliser les cerneaux de noix avec le beurre et le miel.

Réchauffez le veau dans la cocotte avec les coings.

Disposez dans un plat de service, arrosez du jus de cuisson bien sirupeux, parsemez de noix caramélisées.