

Tajine de bœuf aux citrons confits

🍴 6 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 1h10m

Tajine marocain de jarret de bœuf mijoté aux citrons confits, au cumin et au paprika, parfumé à la coriandre fraîche. Recette traditionnelle judéo-marocaine.

Maghreb

INGRÉDIENTS

□ citron confit	3	□ paprika	1 cuil. café
□ jarret de bœuf	1 kg	□ cumin	1 cuil. café
□ ail	6 gousses	□ ?sel fin	
□ huile d'olive	100 ml	□ coriandre fraîche	1 bouquet

PRÉPARATION

1. Dessaler les *citron confit* pendant 10 minutes dans de l'eau froide en changeant l'eau trois fois, puis égoutter.
2. Couper le *jarret de bœuf* en morceaux d'environ 50 g. Éplucher et émincer l'*ail* en fines lamelles.
3. Dans un *tajine*, verser l'*huile d'olive*, déposer les morceaux de viande, les citrons coupés en quartiers, le *paprika* et le *cumin*. Ne pas saler au départ car les citrons confits sont salés. Couvrir d'eau froide au ras de la viande.
4. Porter à ébullition à feu vif. Au bout de 10 minutes, réduire le feu et laisser mijoter à couvert pendant 60 minutes. Surveiller le niveau de l'eau en cours de cuisson, goûter pour vérifier l'assaisonnement. Saler avec du ?sel fin si nécessaire.
5. Ciseler la *coriandre fraîche* dans le tajine 5 minutes avant la fin de la cuisson.