

Tajine de porc aux fruits secs

Plat

Un plat qui fait voyager

Couverts : 6

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 90 minutes

Ingrédients

Sauté de porc 750g

Figues séchées x8

Abricots secs x2

Raisins blonds 100g

Pignons de pin 4 c. à soupe

Miel 8 c. à soupe

Bouillon 1/2 verre

Cannelle en poudre 1/2 c. à café

Sel

Préparation

Couper les figues en deux. Préchauffer votre four à 160°C.

Verser dans votre tajine (ou plat en fonte) la viande, les figues, les abricots secs et les raisins blonds.

Mélanger le miel au bouillon, ajouter la cannelle et verser sur le contenu du tajine. Saler et remuer.

Enfourner et laisser cuire 1h30.

Au moment de servir, ajouter les pignons de pin.