

Le mélange pourrait paraître à première vue étrange, pourtant ce plat était une vraie réussite!! Pourquoi ne pas marier un tajine à priori marocain avec des épices du bout du monde (Réunion, Inde), le tout avec de la noix de veau??!!

Ce mélange d'épice qu'est le colombo s'accorde aussi bien au poulet qu'au veau et pour changer j'ai mis des courgettes en accompagnement. C'était délicieux...

La recette pour 2 personnes:

- 300g de noix de veau
- 1 oignon
- 2 KubOr
- 1 bouquet de coriandre
- 2càc de mélange colombo
- 1 càs de farine
- 8 pruneaux
- 1 courgette
- Poivre de sichuan en grains
- Sel



Faire revenir l'oignon coupé finement pendant 5 min puis ajouter la noix de veau et les épices. Laisser dorer.

Mouiller avec le bouillon et ajouter la coriandre ciselée.

Laisser cuire à feu doux pendant 1h.

Diluer dans un verre d'eau la cuillère de farine puis l'intégrer au plat. Ajouter les courgettes en morceaux et les pruneaux. Laisser cuire pendant 30 min.

Astuces :habituellement je n'épaissis pas la sauce avec de la farine mais les courgettes n'apportant pas d'amidon comme les pommes de terre... la sauce restera trop liquide!!!