

Tajine de légumes épicés

4 pommes de terre, 4 carottes,
4 gros navets, 1 panais
1 /2 boule de céleri-rave
1 petite tranche de potiron
1 branche de céleri,
4 oignons
1/2 botte de persil plat
150 g de pois chiches en boîte
60 g de raisins secs
1 c. à s. de ras-el-hanout
1 bâton de cannelle
2 clous de girofle
10 cl de miel
150 g de beurre
sel, poivre

Préparation

Pour préparer la recette de tajine de légumes épicés :

Épluchez tous les légumes (pommes de terre, carottes, navets, panais, céleri-rave et potiron) et coupez-les en cubes. Faites-les blanchir 5 min à l'eau ou à la vapeur.

Pelez et émincez les oignons. Lavez et ciselez finement le céleri et le persil. Égouttez les pois chiches. Faites gonfler les raisins dans un bol d'eau tiède.

Faites fondre le beurre dans le bas d'un tajine. Disposez-y les légumes, les oignons et le céleri. Ajoutez le bâton de cannelle cassé en morceaux, les clous de girofle, le ras-el-hanout, du sel et du poivre.

Mouillez avec 40 cl d'eau bouillante. Mélangez. Démarrez la cuisson sur feu moyen jusqu'à ce que la sauce frémisses.

Posez alors le couvercle sur le tajine et laissez cuire 40 min sur feu réduit à doux.

Au bout de ce temps, introduisez les pois chiches, les raisins égouttés, le miel et le persil dans le tajine, mélangez délicatement, terminez la cuisson 15 à 20 min. Servez chaud.