



Tajine sucré salé à la saucisse de Morteau et aux fruits secs

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 2 saucisses de Morteau
- 100 g d'abricots secs
- 100 g de pruneaux secs
- 100 g de raisins secs jaunes
- 50 g d'amandes
- 50 g d'olives
- 1 bâton de cannelle
- 3 cuillères à soupe de miel
- Cannelle en poudre
- Coriandre, sel, poivre

1. Coupez les saucisses en fines tranches et faites-les sauter dans de l'huile d'olive.
2. Ajoutez les abricots, les raisins et les pruneaux secs et le bâton de cannelle. Arrosez de miel et ajoutez 20 cl d'eau. Laissez mijoter 10 minutes.
3. Ajoutez les amandes et les olives puis laissez mijoter à nouveau 10 minutes.
4. Avant de servir, salez et poivrez le tajine puis parsemez de coriandre ciselée.

© recette : Anne-Sophie Lhomme – visuel : Charly Deslandes pour la Saucisse de Morteau