**TAJINE**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ingrédients: Légumes*** | ***Ingrédients: Sauce*** |
| * 900g Carottes en rondelles ½ pouce * 400g Panais en rondelles ‘’ ‘’ * 750g Patates douces ‘’ ‘’ * 750g Patates en rondelles ‘’ ‘’ * 1200g Oignons émincés * 1400g Navet * 450g Abricots secs coupés en deux * 150g canneberges secs * 30g Raz el Hannut * 10g Cannelle * 6 gousses d’ail * Sel poivre * Saucisse Merguez ou 3 boulettes keftas | * Jus de tout le tajine * 1c à soupe de raz el Hannut * 2c à soupe cannelle * Sel poivre * 2 tasses de bouillon de légumes * 1 tasse d’eau froide avec 4 c. a soupe de fécule de maïs   1800g couscous  2580ml eau |

***Préparation légumes :***

* Préparer les légumes. Peler et couper en 4 puis en rondelle les patates, les patates douces et navets. Peler les carottes et panais, et couper en rondelles. Émincer les oignons et l’ail. Faire chauffer à feu doux le chaudron et faire revenir l’oignon dans l’huile d’olive. Remuer souvent. Quand les oignons sont translucides, ajouter l’ail, le Raz el Hannut. Laisser cuire 1-2 minutes en grattant le fond avec un spatule en bois.
* Ajouter les carottes et panais, puis monter d’eau. Cuire 3-5 minutes en remuant par moment.
* Ajouter les navets et patates douce, puis monter d’eau. Cuire 3-5 minutes en remuant par moment.
* Ajouter les patates et les pois chiches. Saler et poivrer généreusement, puis monter d’eau 1 pouce au dessus des légumes. Couvrir à moitié et laisser cuir a feu doux-moyen pendant 30 minutes, Ajouter les abricots, les raisins secs. Laisser cuire 10 minutes, ou jusqu’à ce que les carottes soit tendre / al dente. Mettre au frais.

***Préparation Sauce :***

* Filtrer les légumes en récupérant le jus dans un autre bac. Mettre les légumes de côté.
* Chauffer le jus de tajine et ajouter la cannelle, le bouillon de légumes, le raz el Hannut et le sel/poivre.
* Porter à ébullition et ajouter la fécule de maïs diluée. Fermer le rond, remuer et mettre de côté.

***Préparation Semoule :***

(Proportion : 1 pour 1.) Mettre 1800g de semoule dans un cul de poule, verser un filet d’huile et mélanger avec les mains. Porter 1800ml d’eau à ébullition et verser l’eau sur la semoule. Couvrir le tout avec un film plastique pendant 5 minutes.

***Montage:***

180 g de semoule, 240g de légumes, 3 boulettes Keftas ou Merguez, 2 louches de sauce.

Décoration : Menthe