

A mi-chemin entre le traditionnel tajine de veau marocain et le pot-au-feu français ce plat est moins épicé que mes recettes habituelles.

Le mode de cuisson et la présence de raz-el-hanout, fenugrec, pruneaux et coriandre en font un plat marocain, tandis que l'ajout de clous de girofle lui apporte la saveur toute particulière du pot-au-feu.

### **La recette pour 2 personnes:**

- 500g de veau avec os
- 1 oignon
- 5 carottes
- 1/2 bouquet de coriandre
- 1/2 càc de raz el hanout
- 1/2 càc de fenugrec en grains
- 1 cube de bouillon de boeuf
- 5 clous de girofle
- poivre de sichuan
- sel

Dans un tajine, ou une cocotte en fonte, faire revenir l'oignon coupé grossièrement dans un filet d'huile d'olive.

Ajouter la viande coupée en 4 gros morceaux pour la faire dorer, puis les épices. Laisser ainsi pendant 5 min puis mouiller avec le bouillon (quantité suffisante pour recouvrir à 3/4 la viande).

Éplucher et couper les carottes et les ajouter au plat.

Laisser mijoter à couvert et à feu doux durant 1H30 en surveillant le niveau de la sauce.

**Astuces** : *pour orientaliser un peu plus ce plat, vous pouvez ajouter des pruneaux (voir la photo) ou des abricots secs. Ils se marient à la perfection avec ce type de plat et créent une alliance sucrée avec les carottes.*

