



## Mon tajine choux-fleurs/olives

**Ingrédients** : pour 6 personnes

- 1 kg de viande ( ici, j'ai mis 3 cuisses de dindonneau)
- 5 cl d'huile d'olive
- ~~10 cl d'huile de tournesol~~ (pas mis)
- 2 oignons émincé (mixés)
- 2 gousses ail émincées (mixées)
- 1/2 cuillère à café gingembre
- 1/2 cuillère à café de poivre blanc
- 1/2 cuillère à café sel
- 2 g de safran en pistil (comme je n'en avais plus j'ai mis du curcuma)
- 1 kg de chou-fleur en fleurette (j'ai utilisé du chou-fleur surgelé)
- 1 cuillère à soupe de coriandre hachée (j'ai mis de la coriandre en poudre)
- 3 tomates en dés
- 1 citron confit
- des olives rouges ou vertes

### **Préparation** :

Faire cuire le chou-fleur dans de l'eau bouillante après avoir séparé les fleurettes. Comme le mien est surgelé, je l'ai ajouté dans la sauce en dernier sans le décongeler.

Mixer les oignons ainsi que l'ail.

Faire revenir la viande, les oignons et l'ail dans l'huile. Je n'ai pas mis d'huile de tournesol car je n'aime pas cuisiner gras.

Assaisonner. Attention au sel car les citrons confits sont généralement salés à l'origine donc salez légèrement au début, vous pourrez toujours rectifier par la suite.

Ajouter alors la tomate mixée elle aussi. Ajouter le citron confit coupé en quartiers.

Ajouter enfin les olives. Recouvrir d'eau et laisser cuire tout doucement à couvert.

Quand la viande est presque cuite, ajouter le chou-fleur. Le mien est surgelé donc je l'ai rajouté tel quel dans la sauce. Cela n'a pris que 10 min pour le cuire.

Faire réduire la sauce et quand celle-ci est assez réduite, éteindre le feu.

Servir le chou-fleur avec la sauce dessus. Vous pouvez aussi parsemer de coriandre hachée.