

# *Tajine de dinde aux abricot moelleux*

## *Pour 4 personnes*

*4 filets de dinde*

*8 petites pommes de terre*

*1 oignon rouge*

*1/2 cuil à café de poudre de cannelle*

*1/2 cuil à café de curcuma en poudre*

*1/2 cuil à café de graines de cumin*

*1/2 cuil à café de ras el hanout*

*12 abricots moelleux*

*3 cuil à soupe d'olives vertes*

*Huile d'olive*

*500ml d'eau*

*1 cube de bouillon de poulet*

Epluchez et émincez l'oignon.

Pelez les pommes de terre et coupez-les en quartiers.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites-y revenir les oignons, quand ils commencent à devenir translucides ajoutez les épices, et laissez revenir à feu doux le temps que les arômes se développent.

Ajoutez les filets de dinde, laissez les colorer d'un coté, retournez-les et ajoutez l'eau et le cube de bouillon ainsi que les pommes de terre. Couvrez et comptez 15 minutes de cuisson à partir de la reprise de l'ébullition.

Vérifiez la cuisson de la viande et retirez-la de la cocotte, incorporez les abricots et les olives et continuez la cuisson pendant 10-15 minutes, le temps que les pommes de terre soient cuites.