

Tajine de dinde aux olives noires, amandes et sésame

Pour 6 personnes

6 filets de dinde

1 cuil à café de graines de coriandre

3 grosses échalotes

1 cuil à soupe bombée de mélange d'épices à tajine

1 bonne poignée d'olives noire

1 cuil à soupe de graines de sésame

2 cuil à soupe d'amandes effilées

1 cuil à soupe de miel

4 brins de romarin

Epluchez et émincez les échalotes.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte; ajoutez les échalotes et les graines de coriandre, faites chauffer 2 minutes à feu moyen puis ajoutez le miel et laissez confire les échalotes à couvert pendant 5 minutes

Ajoutez alors les épices à tajine, mélangez et ajoutez la viande. Laissez les filets colorer d'un côté, retournez-les puis versez le bouillon et ajoutez les brins de romarin. Couvrez et laissez cuire pendant 15 minutes à feu moyen.

Une fois cuite, retirez la viande de la cocotte, remplacez-la par les olives et laissez réduire le jus pendant encore 10 minutes.

Dans une poêle à part, faites griller les amandes effilées et les graines de sésame à sec.

Servez la viande dans un plat avec sa sauce aux olives et parsemée du mélange amandes-sésame.

Accompagnez de riz ou d'un taboulé aux légumes grillés.