***Tajine de filet mignon aux aubergines et citron confit***

**Pour 4 personnes**

600g de filet mignon

2 oignons rouges

2 aubergines

1 cuil à café de mélanges d'épice tajine

4 citrons confit

Olives vertes

1 cuil à soupe de miel

200ml de bouillon de légumes

Epluchez et coupez les oignons en petit morceaux, lavez et coupez les aubergines en morceaux.

Coupez le filet mignon en tranches et faites les dorer à la poêle quelques instants dans un filet d'huile d'olive, réservez.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte, ajoutez les morceaux d'aubergines et d'oignons, faites les revenir quelques instants avant d'ajouter le miel et de laissez compoter les légumes à couvert pendant une dizaine de minutes en remuant de temps en temps.

Coupez les citrons confits en 4 et retirez les pépins.

Après les 10 minutes de cuisson, versez le bouillon et le mélange d'épices dans la cocotte, ajoutez les olives égouttées et les citrons confits et pour finir les morceaux de filet mignon, baissez le feu et couvrez, laissez mijoter à couvert pendant 15-20 minutes (vérifiez la cuisson de la viande).