



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Madevise : Vite, beau et bon !*



## Tajine de dinde aux abricots et aux pignons de pin



### INGREDIENTS : 6 personnes

6 morceaux de dinde pour osso bucco  
500 g d'abricots secs  
1 oignon  
100 g de pignons  
1 bâton de cannelle  
1/4 càc. de gingembre  
¼ càc de curcuma  
1 dose de filaments de safran  
2 c. à s. d'huile d'olive

### **Pour la préparation des abricots**

200 ml d'eau  
100 g de sucre,  
1/4 càc de cannelle  
100 g de beurre

### PREPARATION :

Lavez les abricots. Dans une casserole mettez l'eau, le sucre, la cannelle, le beurre et les abricots Portez à ébullition. Laissez cuire à feu doux pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la sauce réduise et prenne la consistance du miel.

Dans une cocotte, disposez faire rissoler légèrement les morceaux de dinde dans l'huile. Ajouter l'oignon haché et laisser suer quelques minutes. Saler, poivrer, ajoutez le gingembre et un peu de safran ainsi que le bâton de cannelle. Mouiller avec 250 ml d'eau.

Couvrir et laisser mijoter, à feu doux pendant environ 40 minutes.

Faire torréfier à sec les pignons de pin dans une poêle antiadhésive.

La cuisson terminée, dresser la viande dans le plat, disposer les abricots autour et parsemer de pignons sur l'agneau. Servir avec de la semoule.

## Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>