

Tajine de veau

INGRÉDIENTS, 1 kg de poitrine de veau / 2 cœurs d'artichaut / 250 gr de fèves fraîches / 2 oignons / 4 pommes de terre / 3 tomates / 3 gousses d'ail / 6 cuillères à soupe d'huile d'olive / 1 cuillère à café de cumin / 1 cuillère à café de cannelle / Sel / Poivre



1 Coupez la viande en morceaux, hachez les oignons et l'ail, coupez les pommes de terre en gros dés. Dans un plat à tajine, mettre à dorer les morceaux de viande, ajoutez l'ail, les oignons, les tomates coupées en morceaux, les pommes de terre, la cannelle, le cumin, sel, poivre, remuez, versez un verre d'eau, couvrez. **2** Laissez mijoter pendant 1 heure. **3** Ajoutez les fèves, les cœurs d'artichaut coupés en 4, recouvrez et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes. **4** Servir dans le plat à tajine.

! Vin conseillé : Un vin rouge du Jura, cépage Poulsard à servir entre 11 et 13°C.



Les accords parfaits

De l'apéritif au dessert, les rouges du Jura savent se montrer généreux. Pour révéler les saveurs d'une quiche ou d'un plat de poisson, pour arrondir une saucisse de Morteau ou une charcuterie de montagne, pour accompagner les plats exotiques, choisissez un Poulsard bien frais.