

# Tajine de pintade aux figues fraîches

Pour 4 personnes

## INGREDIENTS

- 4 Suprêmes de pintade
- 3 Oignons émincés
- 1 Orange
- Le jus d'un citron
- 8 Figs fraîches
- 4 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 verre de vin blanc
- 1 Filet d'huile d'olive
- 1 Pincée de Gingembre
- 1 Pincée de curcuma
- Sel, Poivre.

## PREPARATION

**1 Râpez le zeste** et récupérez le jus de l'orange

**2 Mélangez le miel** avec le gingembre, le curcuma et assaisonnez. Trempez les suprêmes de pintade dans ce mélange et faites les poêler à l'huile d'olive 1 minute de chaque côté, puis placez les dans le tajine.

**3 Dans la même poêle**, faites revenir les oignons 5 minutes, joutez le zeste et le jus de l'orange, puis placez le tout dans le tajine. Ajoutez le jus de citron, un verre d'eau, couvrez et enfournez à 200°C pendant 20 minutes.

**4 Lavez et coupez** les figues en quartiers.

**5 Ajoutez les au tajine**, poursuivez la cuisson 10 minutes et servez.