

Tajine de porc au fruits secs

Pour 4 personnes :

- 800g de porc coupés en cube.
- 8 figes séchées
- 12 abricots secs
- 100 g de raisins blonds
- 4 c.à soupe de pignons de pin
- 8 c. soupe de miel (c'est beaucoup : 3 suffisent)
- 1 cube bouillon dilué dans $\frac{1}{2}$ verre d'eau chaude (plutôt 1 verre d'eau)
- $\frac{1}{2}$ c.à café de cannelle en poudre
- 1 oignon
- du thym et une feuille de laurier

Préchauffer le four à 200°

Couper les figes en 2.

Verser dans le tajine la viande, les figes, les abricots, les raisins, le thym, le laurier et l'oignon.

Mélanger le miel au bouillon, ajouter la cannelle et verser sur la préparation, saler et remuer.

Enfourner et faire cuire 1h15.

Au moment de servir ajouter les pignons de pin.