

Tajine de légumes au citron confit

Ingrédients pour 3 à 4 personnes :

- 2 patates douces
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- Légumes au choix ici : 2 à 3 carottes – 1 panais – 200 g de butternut
- 1 citron confit
- 200 g de pois chiche en boite (ou 60 g secs à faire tremper une nuit)
- 2 CS d'huile d'olive
- épices : 1 Cs de ras el hanout
- 50 g de noix de cajou



Préparation :

1. Si vous avez choisi les pois chiche secs, faites les cuire pendant 30 minutes dans de l'eau bouillante salée.
2. Préparation des légumes : Epluchez et nettoyez les patates douces, panais, carottes, butternut, ail et oignon.
3. Quand les légumes sont prêts, coupez-les en morceaux.
4. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et les épices 1 à 2 minutes.
5. Ajoutez les oignons et l'ail que vous faites revenir quelques instants, puis les légumes..
6. Coupez le citron confit en petits morceaux et ajoutez-le aux légumes.
7. Mélangez, ajoutez un petit verre d'eau et couvrez pendant au moins 30 minutes.
8. En fin de cuisson, ajoutez les pois chiches et vérifiez l'assaisonnement.
9. Au moment de servir, vous pouvez disposer les noix de cajou mais aussi les faire légèrement toaster avec un peu de ras el hanout.

