

[Plats/Tajine de veau aux petits pois et aux artichauts](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

08
50 Minutes

Note 0/5 (0 vote)



Ingrédients

600gr de viande

1 oignon

4 gousses d'ail

1/4 de verre à thé d'huile Fleurial

1/4de c. à café de gingembre

1 tomate

500 g de petits pois

500 g d'artichauts

Jus de citron

Sel, poivre

Préparation

Mettez la viande dans une cocotte avec l'huile Fleurial, l'oignon, le

gingembre, l'ail, les dés de tomates, le sel et le poivre,

Ajoutez de l'eau jusqu'à ce que tous les ingrédients soient recouverts

Couvrez et laissez cuire à feu moyen pendant 30 min.

Une fois la viande bien cuite, ajoutez les petits pois et faites cuire 10 min.

Disposez les fonds d'artichauts dans la marmite, ajoutez un petit filet de citron, puis laissez mijoter environ 10 autres min.

Servez dans un plat , en mettant d'abord la viande, puis les petits pois et enfin disposez les fonds d'artichauts.

Saha Ffourkoum