

Tajine sucré-salé
Saucisse de Morteau
et fruits secs



Pour 6 personnes



Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

■ **Ingrédients :**

- 3 saucisses de Morteau
- 100 g d'abricots secs
- 100 g de pruneaux secs
- 100 g de raisins secs jaunes
- 50 g d'amandes
- 50 g d'olives
- Huile d'olive
- 1 bâton de cannelle
- 3 cuillères à soupe de miel
- Coriandre, sel, poivre

■ **Préparation :**

Coupez les saucisses en fines tranches et faites-les sauter dans de l'huile d'olive.

Ajoutez les abricots, les raisins, les pruneaux secs et le bâton de cannelle. Arrosez de miel et ajoutez 20 cl d'eau. Laissez mijoter 10 minutes. Ajoutez les amandes et les olives puis laissez mijoter à nouveau 10 minutes.

Avant de servir, salez et poivrez le tajine puis parsemez de coriandre ciselée.



Rejoignez-nous sur www.facebook.com/La-Saucisse-de-Morteau



Saucisse de Morteau IGP

Succombez à la forme généreuse et au grain si particulier de la Saucisse de Morteau IGP. Seule à arborer une cheville en bois à son extrémité, cette spécialité de Franche-Comté doit sa saveur subtile et sa belle couleur ambrée à un lent fumage au bois de résineux. Respectant un savoir-faire ancestral, sa recette se transmet de génération en génération pour le plus grand plaisir de nos papilles.