



Bon appétit !

Tajine de Sanglier du Grand-Val

par René Kaenzig

La cuisine avec un *tajine* m'a séduite. Notre cuisinière nationale B... B... (*ndlr: je ne fais pas de publicité*) en a fait la promotion en ce début d'année et je l'ai adopté. La méthode et son plat sont issus de la cuisine traditionnelle des peuples berbères et de tout le *Maghreb*. Cette cuisine est d'une simplicité sans concurrence et d'une variété avec des possibilités sans limites.



La base de tout est bien entendu l'ustensile utilisé: le traditionnel plat en terre cuite composé d'une assiette surmontée de son couvercle conique et appelé *tajine*. Les aliments cuisent longuement et lentement à feu doux à l'étouffée et à la vapeur (au four, sur un poêle, sur un grill ou à côté d'un feu/foyer). La forme conique du couvercle permettra à la vapeur produite de se refroidir en montant et de redescendre dans le plat après condensation. C'est tout simplement inratable: les aliments, notamment la viande, auront un moelleux et une saveur incomparable.

Alors mettons à l'épreuve tout ceci avec un *Tajine de Sanglier du Grand-Val*:
On préchauffera le four à 200° C et on y met l'assiette/plat vide de fond du *tajine*.

Dans un bol on mélangera les petits cubes de viande de sangliers, bien épicer le tout (écraser et parsemer sur la viande un

bouillon de bœuf est une très bonne idée). On y intègre des petits légumes selon ses envies et la saison (haricots, oignons, poivrons, etc...) et des demis ou quarts de pommes-de-terre. Un petit filet d'huile d'olive sur le tout et le tour est joué. On mélange bien dans le bol.



Le four étant chaud, on retire le fond du *tajine* pour y incorporer le mélange précédemment préparé. Si le jardin propose des épices frais, alors une branche de romarin fera encore l'affaire. Et on recouvre le tout avec le couvercle conique du *tajine*. Le *tajine* passe au four pour 1 heure et 30-45 minutes. Et dégustez ensuite un magnifique *Tajine de Sanglier du Grand-Val* bien tendre et parfumé ...

