



Tajine de bison aux petits oignons et
poires caramélisées (recette de la Fédération des
éleveurs de grands gibiers du Québec)

Pour 6 personnes _(350 g/portion)

- 1 kg (2 lb) **cubes de bison à mijoter**
- 100 g (1/3 de tasse) beurre
- 150 g (3/4 de tasse) petits oignons perlés congelés
- 250 g (1 tasse) petites poires en conserve (sirop léger)
- 30 ml (2 c. à table) sirop d'érable
- 250 ml (1 tasse) fond blanc ou bouillon de poulet
- 500 ml (2 tasses) tomates en dés, égouttées
- 3 pincées de Safran
- 100 g (1/3 de tasse) raisins secs
- 3 gousses d'ail pelées
- 5 ml (1 c. à thé) épices à tajine sucrée (Maison berbère)
- 500 g (2 tasses) pois chiches précuits et égouttés
- 5 citrons confits
- 15 g (1 c. à table) sel

1. Saisir les **cubes de bison** dans une partie du beurre et réserver.
2. Colorer ensuite les oignons et les poires et les enrober de sirop d'érable.
3. Mettre le fond blanc et les tomates à chauffer ensemble, ajouter le safran, les raisins, l'ail et les épices berbères. **NOTE** : *On peut remplacer les épices berbères par un mélange d'épices de votre choix.*
4. Porter à ébullition et déposer au fond de la tajine. Ajouter les pois chiches et le citron confit en petits cubes, ajouter la viande. **Note** : *On peut remplacer la tajine par une mijoteuse ou une jar à fèves au lard.*
5. Disposer les oignons et les poires sur le dessus, saler, couvrir et cuire au four à 300°F, pendant 4 heures.
6. Vérifier à mi-cuisson le niveau de liquide, ajouter de l'eau au besoin.

Merci et bon appétit!

Josée Toupin et Alain Demontigny

