



PLAT PRINCIPAL

## RAGOÛT DE POMMES DE TERRE MAROCAIN ÉPICÉ AVEC DATTES, PETITS OIGNONS BLANCS ET ENTRECÔTE



### INGRÉDIENTS

#### POUR 4 PERSONNES

- 800 g** de pommes de terre à chair ferme
- ½** poivron rouge
- 1** piment
- 5 cs** d'huile de colza HOLL
- 600 g** d'entrecôte parée
- 20** petits oignons blancs égouttés
- 2 cs** de lardons
- 1 pincée** de muscade
- 1 pincée** de poivre
- 1 pincée** de cannelle
- 1 pincée** de clous de girofle en poudre
- 1 pincée** de curcuma en poudre
- 1 pincée** de poivre de Cayenne

- 3 à 4** pétales de rose
- 1** capsule de cardamome ou cardamome en poudre
- 1 cm** de gingembre ou gingembre en poudre
- 8** dattes
- 8** feuilles de menthe
- sel & poivre

## PRÉPARATION

1

Faire chauffer le four à 170 °C et mettre le poulet dans le four dedans.

2

Éplucher les pommes de terre entre-temps et les couper en cubes de 1 ½ cm. Parer le poivron et le couper en petits cubes. Parer le piment, enlever les graines et le hacher très finement.

3

Faire chauffer 2 cs d'huile dans une poêle antiadhésive et griller la viande sur tous les côtés. La placer dans le four chaud pendant 10 minutes. Faire refroidir le four à 70 °C et y laisser la viande pendant 15 minutes supplémentaires.

4

Faire chauffer le reste de l'huile de colza dans une poêle antiadhésive, ajouter les pommes de terre et les faire revenir. Ajouter les petits oignons blancs après 2 minutes et faire revenir pendant 2 minutes supplémentaires. Ajouter ensuite les lardons, le poivron et le piment.

5

Écraser toutes les épices dans un mortier. Éplucher le gingembre, le râper finement et incorporer 2/3 de la masse au ragoût de pomme de terre. Faire revenir pendant 10 à 15 minutes. Couper les dattes en cubes, hacher grossièrement les feuilles de menthe et incorporer. Saler et poivrer et répartir sur une assiette.

Couper la viande finement et la poser en feuille de vague sur le ragoût.

Saupoudrer avec le reste du mélange d'épices et avec un peu de sel et servir.