

## TAJINE DE NAVETS AU DATTES

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 40 minutes
Pour 4 personnes	1 tajine

### **Ingrédients :**

500 gr navets

10 dattes

2 gousses d'ail

1 botte de coriandre fraîche

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de graines de cumin (ou cumin en poudre)

1 bâton de cannelle (ou cannelle en poudre)

Sel, poivre\*\*

### **Préparation :**

1 - Préparer les légumes : éplucher les navets, peler et hacher les gousses d'ail. Laver, sécher et effeuiller la coriandre.

2 - Faire chauffer l'huile dans un plat à tajine, ajouter l'ail haché et les navets, puis parsemer de graines de cumin et ajouter le bâton de cannelle cassé en petits morceaux.

3 - Saler et poivrer à votre goût. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 25 minutes.

4 - Ajouter les dattes et la moitié de la coriandre dans le tajine. Poursuivre la cuisson 15 minutes.

5 - Mélanger et rectifier l'assaisonnement. Décorer de feuilles de coriandre et servir très chaud. Vous pouvez également servir dans des petits plats individuels.