# Tajine aux figues

6 pers | 10 mn | 1 h 30 mn

## Les **ingrédients**

- 2 kg de viande
- 500 g de figues
- 2 oignons
- 1 bouquet de coriandre
- ½ verre d'huile d'olive
- ½ c. à s. de gingembre
- Safran
- ½ c. à s.de cannelle
- Sel, poivre

## La **recette**

**Etape 1**

Mettre la viande, les oignons et toutes les épices dans une marmite, ajouter 1 grand verre d'eau, puis cuire à feu vif pendant 1 heure 30.

**Etape 2**

Pour garnir votre plat, bien laver les figues et les faire cuire à feu doux. Après avoir servi le plat chaud, mettre les figues sur la viande.