**Tajine d'hiver au ragoût de gibier**

**Cumin
ragoût de chevreuil et de sanglier
graisse d'oie
couscous
figues
échalotes au miel
ail
châtaignes cuites
champignons porcini séchés
baies de genévrier
poivre et sel
ras-el-hanout
harissa**

**Sultanines
vinaigre balsamique
poudre d'anis étoilé
menthe séchée
vin rouge
fond de gibier
farine fluide
coriandre
purée de tomates
céleri-rave
patate douce
navet jaune**

Enfarinez la viande. Saisissez-le dans une poêle avec un peu de graisse d'oie. Assaisonnez avec du poivre et du sel.

Hachez finement les échalotes et quelques gousses d'ail et faites-les revenir brièvement dans de la graisse d'oie. Mettez une poignée de cèpes séchés dans un mixeur et réduisez-les en poudre. Ecrasez les baies de genièvre. Ecrasez une poignée de châtaignes précuites.

Mettez maintenant tous les ingrédients dans le tajine : la viande, les échalotes à l'ail, les baies de genièvre, la poudre de cèpes et les raisins secs. Ajoutez le fond de gibier et le vin rouge en quantités égales.

Assaisonnez avec deux cuillères à soupe de ras-el-hanout, un peu d'anis étoilé en poudre, une cuillère à café de menthe séchée, une cuillère à soupe de purée de tomates et un bon trait de vinaigre balsamique rouge de qualité. Enfin, incorporez une préparation faite de deux cuillères de farine liquide dissoute dans un peu d'eau.

Réglez le tajine pour qu'il cuise pendant 2 ½ heures à pleine puissance, puis vérifiez la cuisson.

Préparez les céréales de couscous selon les instructions figurant sur l'emballage. Coupez les figues en quatre quartiers jusqu'à un centimètre du fond. Arrosez-les d'un peu de miel liquide et passez-les au four sous un gril chaud pendant environ trois minutes.

Coupez le céleri-rave, le navet jaune et la patate douce en petits dés. Faites-les cuire à la vapeur très brièvement, puis faites-les frire dans de la graisse d'oie jusqu'à ce qu'ils se colorent. Assaisonnez avec le cumin, le poivre et le sel.

**Dans l'assiette :** un bol de couscous, entouré des légumes frits et d'une figue grillée. Terminez avec des brins de coriandre fraîche. À table, servez les invités avec de la viande et de la sauce directement du tajine. Après tout, tout le monde n'aime pas un couscous "mouillé" avec beaucoup de sauce. Gardez également un pot d'harissa à portée de main pour ceux qui aiment les plats épicés.