

# TAJINE D'AGNEAU



Personnes : 6

Préparation : 30 min

Cuisson : 180 min

Repos : 0 min

1,2 kg d'épaule d'agneau  
1 kg d'oignons  
4 c. à soupe de cumin en grains  
1 c. à café de gingembre en poudre  
1 c. à café de coriandre en grains  
 $\frac{1}{2}$  c. à café de piment doux  
2 g de safran  
2 gousses d'ail  
2 citrons confits  
Le jus d'un citron  
100 g d'olives noires

1. Pilez ensemble l'ail et les épices.
2. Dans une cocotte, disposez les morceaux de viande, les citrons confits coupés en quatre, 2 cs d'huile d'olive et le jus de citron.
3. Ajoutez l'ail et les épices.
4. Couvrez et laissez mijoter pendant au moins 3 heures.
5. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, dans une autre cocotte, versez 2 cs d'huile, et faire revenir, à feux doux, les oignons émincés.
6. Lorsque les oignons sont bien fondus, versez-les sur la viande avec les olives noires. Laissez mijoter.

**Pour finir... servez avec du riz.**



**BOUCHERIE STB**

*Ghislain et Caroline GUILLEMIN*

AVENUE DU PRESIDENT KENNEDY - 60800 CREPY EN VALOIS

Tél : 03 44 87 05 79