

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## TAJINE AUX PRUNEAUX



**Paprikas (c)**

**Pour 4 personnes**  
**Préparation : 30 min**  
**Cuisson : 2 heures**  
**Ingrédients :**

- 1 kg d'épaule d'agneau en morceaux
- 3 oignons
- 1 écorce de cannelle
- 1 cuillère à soupe de gingembre en poudre
- 3 gousses d'ail
- 2 pincées de pistils de safran
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à soupe de poivre noir moulu
- 100 g de beurre
- 10 cl (7 cuillères à soupe) d'huile d'arachide
- Sel
- 300 g de pruneaux secs
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame

### **Préparation :**

Epluchez oignons et ail, hachez-les. Faites chauffer un mélange d'huile et de beurre dans une cocotte. Faites dorer les morceaux d'épaule d'agneau 5 min. Ajoutez les oignons hachés, du poivre, du sel, de l'ail haché, du curcuma, des pistils de safran, du gingembre et l'écorce de cannelle. Laissez cuire 15 min.

Ajoutez 1 litre d'eau froide sur la viande assaisonnée. Mélangez. Couvrez et faites cuire 1 heure et demie.

Dans une casserole, mettez les pruneaux, le miel, le sucre, la cannelle en poudre et un peu de jus de cuisson et 3 cuillères à soupe d'eau. Laissez confire 10 à 15 minutes.

Dressez les morceaux d'épaule d'agneau dans un plat à tajine ou un joli plat, entourez de pruneaux, versez la sauce de la viande tout autour puis la sauce de pruneaux. Parsemez les pruneaux de graines de sésame.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)