



## Tajine d'agneau aux aubergines

### Ce qu'il vous faut pour 6 personnes:

800g d'épaule d'agneau désossée et coupée en morceaux

3 aubergines

4 poivrons rouges

4 oignons

5 tomates pelées

3 gousses d'ail

2 cuillers à soupe d'huile d'olive

sel, poivre

1 cuiller à café de ras el hanout

1 cuiller à café de cumin moulu

1 pincée de piment de Cayenne

un bouquet de persil plat

un bouquet de coriandre

Vous préchauffez le four à 210° pour faire griller les poivrons. La méthode, c'est dans la recette de marinade de poivrons grillés. Evidemment, vous vous arrêtez avant la vinaigrette!!

Vous épluchez l'ail et les oignons que vous hachez finement. Vous hachez également les herbes. Vous lavez et coupez les aubergines en dés. Vous coupez les tomates pelées en morceaux.

Dans une cocotte ou un plat à tajine, vous faites revenir les épices et la viande dans un peu d'huile d'olive. Vous ajoutez l'ail et les oignons et vous versez un verre d'eau. Vous remuez et vous portez à ébullition. Vous faites cuire la viande à couvert pendant environ 1 heure en mélangeant de temps en temps.

Ensuite, vous ajoutez les aubergines, les tomates, la moitié des herbes hachées, les poivrons coupés en morceaux. Vous salez et vous poivrez. Vous laissez cuire encore 1 heure en mélangeant régulièrement.

Pour servir, vous parsemez du reste des herbes. En accompagnement, la graine de couscous ou le boulgour sont vraiment très bien adaptés.

<http://moussetic.canalblog.com>

