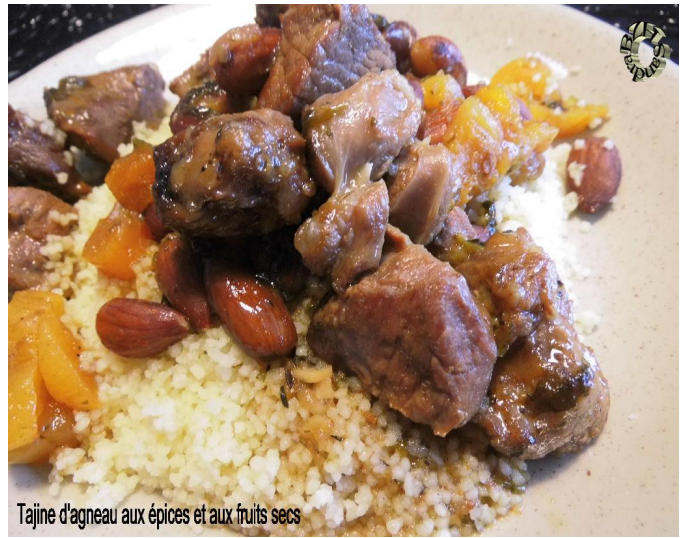


# Tajine d'agneau aux épices et aux fruits secs



Pour 6 à 8 personnes :

600 g d'agneau dans le gigot

1 oignon blanc

2 gousses d'ail

2 CS d'huile d'olive

2 CS de miel liquide (acacia)

1 sachet d'épices à tajine

*(ou un mélange de cannelle , de ras el hanout et de cardamome)*

60 cl d'eau + 1 cube de bouillon

80 g d'amandes émondées

150 g d'abricots secs

1 bouquet de coriandre fraîche

Sel et poivre

\*\*\*\*\*

- Peler et émincer finement l'oignon et l'ail.
- Dégraisser l'agneau et le couper en morceaux.
- Dans une cocotte allant au four *(ou un tajine)*, faire revenir dans l'huile d'olive, l'oignon et l'ail. Ajouter les épices à tajine et bien mélanger.
- Ajouter la viande et les amandes et les faire dorer, en remuant de temps en temps. Ajouter le miel et mélanger de nouveau.
- Préchauffer le four à 170°C.
- Faire chauffer l'eau et y dissoudre le cube de bouillon. Verser le tout sur la viande et ajouter la moitié des abricots secs, coupés en dés et la moitié de la coriandre ciselée.
- Mélanger et enfourner pour 1 heure, toujours à 170°C.
- Au bout de ce temps, baisser le thermostat à 150°C et ajouter le reste des abricots secs *(entiers, ceux là!)*. Laisser cuire encore 1 heure.
- Servir accompagné de semoule, idéalement.

