

au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres

Tajine d'agneau, aux olives et citrons confits

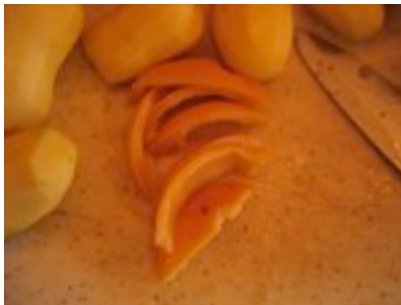
Pour la tajine (4 personnes) :

Mettre **un peu d'huile** dans une cocotte et faire revenir **800 g de gigot d'agneau** en gros cubes.

Ensuite ajouter **1 cc de sel**, **1 cc de poivre noir**, **1 pincée de safran**, **1 cc de cannelle** moulue, **un oignon** émincé et **5 dl d'eau**.

Cuire à couvert pendant 20 minutes.

Ajouter **800 g de pommes de terre** pelées et coupées en quartiers, la pelure **d'un demi-citron confit**.(il faut enlever l'intérieur du quartier).



Cuire encore 20 minutes à couvert.

Pendant ce temps, dans une casserole, faire cuire avec un peu de jus de cuisson, **le solde de la pelure du citron confit** en lamelles et **200 g d'olives vertes** dénoyautées, laisser réduire 10 minutes.

Verser la viande et la sauce dans une tajine garnir avec le citron confit et les olives. Décorer avec du **persil**.

