

# Tajine de souris d'agneau aux fruits secs



Pour 4 personnes :

4 souris d'agneau

12 abricots secs + 12 pruneaux + 50 g de raisins secs

50 g d'amandes émondées + 50 g de noix de cajou

2 oignons + 3 CS de miel liquide

1 CC de cannelle + 1 CC de ras-el-hanout + 1/2 CC de safran + 1/2 CC de cumin

1 bouquet de coriandre fraîche

Sel, poivre et huile d'olive

\*\*\*\*\*

- Dans une cocotte allant au four ou un plat tajine, faire dorer, sur le feu, les souris d'agneau sur toutes leurs faces, avec 2 CS d'huile d'olive. Retirer la viande et mettre à la place, les oignons émincés. Les faire revenir à feu doux.
- Une fois qu'ils sont devenus translucides, saupoudrer des épices, de sel et de poivre (au goût) et verser 30 cl d'eau chaude. Mélanger et remettre le souris dans le plat. Couvrir et faire cuire 30 min à petits bouillons.
- Au bout d'une demi heure, ajouter les abricots secs, les pruneaux, les raisins secs et le miel. Mélanger et placer le plat dans le four (préchauffé à 180°C), pendant 50 minutes.
- 10 minutes avant la sonnerie, ajouter les amandes et les noix de cajou, dans le plat, ainsi que la coriandre ciselée.
- Servir avec de la semoule de couscous.

B  
Sandra