



## **TAJINE AU MIEL, AUX RAISINS ET AUX ABRICOTS**

**1 épaule d'agneau désossée et coupée en cubes - 2 oignons doux - 4 c à s huile d'olive - 1 grosse orange - 1 c à s cannelle en poudre - 1 c à c gingembre en poudre - 1 c à c poivre noir moulu - 3 c à s miel - 150 g raisins secs - 3 abricots secs coupés en dés - sel -**

Peler et émincer finement les oignons. Faire chauffer l'huile dans une cocotte, ajouter les oignons et les faire revenir doucement, ajouter la cannelle, le gingembre et le poivre, mélanger, puis ajouter les morceaux d'agneau et les retourner plusieurs fois dans la cocotte pour les faire légèrement dorer.

Verser 75 cl d'eau et le jus d'orange pressée. Saler, porter lentement à ébullition; couvrir et laisser cuire doucement pendant 30 minutes en remuant de temps en temps. Retirer les morceaux de viande et les mettre en attente dans un plat creux. Ajouter dans la cocotte le miel, les raisins, les abricots. Poursuivre la cuisson à découvert pendant 20 minutes pour faire réduire le liquide de cuisson.

Remettre les morceaux de viande dans la cocotte et finir la cuisson pendant encore 20 minutes. Disposer les morceaux de viande dans un plat creux de service et verser le contenu de la cocotte, sauce, raisins secs, abricots et oignons dessus. Servir avec de la semoule ou du riz. (Meilleur avec de la semoule).