

Recette TAGINE d'agneau

Ingrédients pour 10 personnes:

500 g oignons – 3 gousses d'ail – 2 kg 500 de viande d'agneau coupés en morceaux + os – Quelques carottes et navets - 2 c à soupe d'huile – 1 c soupe de miel – 1 c à café cannelle, de gingembre et 10 g de coriandre – 1 sachet de safran – 250 g de pruneaux (à faire tremper dans eau + sachet de thé vert) - 250 g d'amandes éfilées – 1 sachet de raisins sec. Semoule

Faire revenir les oignons + ail dans huile puis réserver.

Faire revenir la **viande** jusqu'à ce qu'elle soit dorée et rajouter **les oignons + ail +** les légumes en petits morceaux.

Mettre les **épices + sel + poivre**. Faire cuire pendant 1 heure (sur 4 environ)

Au bout d'une heure ajouter les **pruneaux**. Recouvrir la viande par exemple avec le jus de trempage des pruneaux.

Laisser mijoter 2 à 3 heures sur feu doux.

Faire griller les amandes dans du beurre. Poser sur la viande.

Préparer la semoule au dernier moment et ajouter les raisins que nous avons laissé gonfler dans l'eau.