

Tajine d'Agneau aux Abricots secs



Temps de préparation : 20 Min

Temps de cuisson 2h

Ingrédients (pour 8 personnes):

- 1,6 kg d'agneau
- 4 oignons
- 2 carottes
- 24 abricots secs
- 80g Amandes émondées
- 5 c à café de Raz El Hanout
- 2 c à soupe de miel
- 1 filet d'huile d'olive, sel
-

Préparation :

- Dans une poêle faire revenir les morceaux de viande dans un filet d'huile d'olive. Faire frire la viande par petite quantités pour qu'elle soit bien dorée en surface
- Emincer les oignons et les faire dorer dans une cocotte en fonte. Y ajouter la viande. Mélanger.
- Ajouter le raz el Hanout et le miel. Remuer
- Arroser le mélange avec 400 ml d'eau
- Ajouter les carottes coupées en grosses allumettes
- Saler
- Trente minutes avant la fin de la cuisson, mettre les abricots et les amandes.
- Remuer régulièrement pendant la cuisson. Surveiller pour qu'il y ait toujours un peu de jus de cuisson.
- On peut aussi faire ce tajine dans un plat à tajine, au four.