# TAJINE D’AGNEAU AUX ABRICOTS

**Pour 6 personnes préparation 25mn Cuisson 1H**

|  |  |
| --- | --- |
| 1kg de viande d’agneau (épaule) | ½ cuillère à café de cannelle |
| 250g d’abricots secs | 1 cuillère à café de miel |
| 2 oignons | Huile d’olive |
| ½ cuillère à café de safran | Sel, poivre |
| 1 pincée de gingembre |  |

1°) Dans une cocotte, mettre un peu d'huile d'olive et y faire revenir les oignons hachés finement, ainsi que la viande, le sel et le poivre. Lorsque les oignons commencent à fondre, ajouter un peu d'eau et laisser cuire pendant 30 minutes.   
  
2°) Incorporer les abricots et la cannelle et laisser mijoter pendant encore 30 minutes. Ajouter le miel 10 minutes avant la fin de la cuisson.   
  
3°) Mettre dans un grand plat et servir le [tajine](http://www.la-cuisine-marocaine.com/tajines.html) aux abricots chaud.

# TAJINE DE LAPIN AU CITRON

**Pour 6 personnes préparation 10mn Cuisson 40mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 lapin découpé | 1 bâton de cannelle |
| 1 citron | 2g de safran |
| 4 oignons | 1 bouquet de persil |
| 4 gousses d’ail | 1 bouquet de coriandre |
| 50g de beurre | Sel, poivre |
| 1 cuillère à café de gingembre | Fond de volaille |
| 1 cuillère à café de cumin en poudre |  |

1°) Emincez les [oignons](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-77/oignon.html), écrasez l'[ail](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-224/ail.html), hachez le [persil](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-266/persil.html) et la [coriandre](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-253/coriandre.html).   
Dans un grand faitout, faites fondre le [beurre](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-173/beurre.html), et faites revenir les morceaux de [lapin](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recette-de-cuisine-lapin.html).



2°) Dès qu'ils sont dorés, ajoutez les [oignons](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-77/oignon.html). Faites-les colorer également.   
Réservez le foie.

3°) Ajoutez le [gingembre](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-228/gingembre.html), le [cumin](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-254/cumin.html), la [cannelle](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-249/cannelle.html), le [safran](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-268/safran.html) et l'[ail](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-224/ail.html) écrasé et 30 cl de fond de [volaille](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-41/volaille.html). Salez. Mélangez bien le tout et laissez cuire à feu moyen environ 30 minutes.

4°) Si nécessaire, ajoutez à nouveau 20cl de fond de [volaille](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-41/volaille.html) en cours de cuisson.   
Ajoutez le [jus](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-286/jus.html) d'un demi-[citron](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-100/citron.html), le [persil](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-266/persil.html) et la [coriandre](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-253/coriandre.html).

5°) Ajoutez le foie et laissez cuire environ 10 minutes   
Servez bien chaud avec du [couscous](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recettes-cuisine-couscous.html)