

Le Tajine d'Agneau

Ingédients

Pour 6 personnes:

1,2 kg d'agneau découpé en morceaux (dans l'épaule, ou avec un peu de collier)

1 oignon

5 carottes

1 petite boîte de pois-chiches

10 pruneaux

Huile d'olive

sel, poivre, 4 épices, Ras-El-Hanout

Préparation

Faire dorer l'agneau sur toutes ses faces dans un fait-tout avec de l'huile d'olive.

Ajouter l'oignon émincé, les carottes en rondelles, le sel, le poivre et les épices.

Mouiller d'eau au tiers de la hauteur.

Laisser cuire à feu moyen 45 minutes.

Ajouter les pois chiches égouttés et les pruneaux.

Laisser cuire encore 15 minutes

Accompagnement

De la semoule