

Tajine d'agneau



Ingrédients

- 1 kg épaule d'agneau
- 250 g d'Oignons
- 1 gousse d'ail
- 250 g abricots secs
- Sel & poivre
- Huile d'olive
- Epices: gingembre, paprika, cumin épices à couscous...

Préparation

Étape 1

- Faire revenir l'agneau dans l'huile avec les oignons émincés et l'ail.
- Quand tout est doré, saler, poivrer, ajouter les épices.

Étape 2

- Mouiller avec du bouillon de veau (viande juste couverte).
- Laisser mijoter dans la cocotte ou le plat à tajine environ 1h 30.

Étape 3

- Ajouter les abricots secs.
- Faire mijoter encore 1/2 h.