

Tajine d'agneau

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 6 à 8 tranches d'agneau à griller
- 1 citron
- 200 g d'abricots secs
- 200 g de pruneaux secs
- 150 g d'amandes entières
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. d'épices ras el-hanout
- 1 c. à c. de gingembre en poudre
- 1 c. à c. d'herbes de Provence
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Dans un faitout ou un plat à tajine, versez l'huile d'olive, ajoutez la viande, le citron coupé en quartiers, saupoudrez de sel, de poivre et ajoutez les épices, le gingembre et les herbes de Provence.

Etape 2

Recouvrez de 40 cl d'eau. Couvrez et laissez cuire à couvert pendant 10 minutes, à feu moyen.

Etape 3

Ôtez le couvercle, remuez et laissez cuire encore 10 minutes.

Etape 4

Ajoutez les fruits secs et laissez cuire encore 10 minutes, en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. Servez bien chaud.

Etape 5

Vous pouvez accompagner votre tajine de légumes sautés ou de semoule à grain moyen.