

# TAJINE D'AGNEAU



-  PERSONNES : 6
-  PRÉPARATION : 30 min
-  CUISSON : 180 min
-  REPOS : 0 min
-  TEMPS TOTAL : 210 min

1.2kg d'épaule d'agneau

1kg d'oignons

4 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe de cumin  
en grains

1 c. à café de gingembre  
en poudre 1 c. à café  
de coriandre en grains

1/2 cuillère à café  
de piment doux

2g de safran

2 gousses d'ail

2 citrons confits

Le jus d'un citron

100g d'olives noires

1. Pilez ensemble l'ail et les épices

2. Dans une cocotte, disposez les morceaux de viande, les citrons confits coupés en quatre, 2 cs d'huile d'olive et le jus de citron.

3. Ajoutez l'ail et les épices.

4. Couvrez et laissez mijoter pendant au moins 3 heures.

5. Une demi heure avant la fin de la cuisson, dans une autre cocotte, versez 2 cs d'huile, et faites revenir, à feu doux, les oignons émincés.

6. Lorsque les oignons sont bien fondus, versez les sur la viande avec les olives noires. Laissez mijoter.

**Pour finir... Servez avec du riz.**