

Tajine d'agneau



Temps total : 40 min
Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

Pour 5 personnes

- > 4 cm de gingembre frais
- > 2 oignons rouges
- > 2 piments verts (petits)
- > 1 botte de persil
- > 1 botte de coriandre
- > 800 g d' agneau env.
- > cumin en poudre
- > sel
- > poivre
- > huile d'olive
- > olive
- > 1 bâton de cannelle
- > 7,5 dl de bouillon
- > 4 cuillères à soupe d' yaourt grec

Recette

Peler le gingembre, couper le rhizome de gingembre en tranches et ensuite en lanières.

Peler les oignons et les couper en rondelles. Couper les piments en deux, enlever les graines avec la pointe d'un couteau.

Couper la chair en lanières, enlever les tiges des herbes. Couper l'agneau en gros dés.

Epicer la viande avec le cumin moulu, sel et poivre.

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y cuire la viande.

Retirer la viande avec une écumoire et faire revenir les oignons, les piments et le gingembre pendant 2 min.

Rajouter les morceaux de viandes, olives, et le bâtonnet de cannelle. Ajouter du bouillon et laisser mijoter la viande pendant 1h environ.

Peu avant la fin de la cuisson, ajouter environ 1/4 du persil et de la coriandre.

Garnir le tajine avec du yaourt épais et le reste des herbes fraîches.
