

TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS



Ingrédients (4 personnes):

- 800 gr de gigot d'agneau désossé et coupé en gros cubes - une douzaine d'abricots séchés moelleux - 1 CS d'huile d'olive - 1 CC de fleur d'oranger - 2 CS de miel parfumé - 50 gr d'amandes effilées - sel
poivre Les épices - 1 cc de gingembre en poudre - 1 cc de cannelle en poudre - 1 bâton de cannelle - 1 cc de safran en poudre

Préparation:

Faire gonfler les abricots dans un bol d'eau tiède pendant 1 heure.

Dans une cocotte (ou dans le plat à tajine), faire revenir toutes les épices avec un peu d'huile d'olive à feu doux.

Ajouter la viande, saler poivrer et faire revenir en mélangeant la viandes avec les épices.

Verser 2 verres d'eau. Couvrir et laisser mijoter 1 heure. Ajouter un peu d'eau en cours de cuisson afin que la viande de sèche pas.

Ajouter l'eau de fleur d'oranger et le miel, les abricots et faire mijoter à nouveau 10 minutes.

Surveiller la sauce, elle ne doit pas être trop liquide, faire réduire en fin de cuisson pour obtenir une sauce sirupeuse.

Servir dans un plat à tajine, parsemer d'amandes effilées.

Accompagner de semoule

On peut remplacer les abricots par des pruneaux, et ajouter une goutte d'extrait d'amandes amères.