



## Bec sucré Bec salé



### TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS ET AUX AMANDES

#### Pour 6 personnes :

- 1,2 kg d'épaule d'agneau désossée et coupée en cubes de 5 cm de côté environ
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 cas de cumin en poudre
- 1 cas de gingembre en poudre
- 1 cac de piment doux moulu
- 10 brins de persil
- 10 brins de coriandre fraîche
- 5 cas d'huile d'olive
- sel, sucre en poudre
- 18 abricots secs moelleux
- 125 g d'amandes entières émondées



Dans un bol, mélangez l'huile, les épices et l'ail écrasé dans un presse-ail, et une cac de sel.

Posez la viande dans le tajine et versez la préparation dessus. Mélangez bien avec vos mains pour bien l'enrober. Ajoutez 2 verres d'eau et mettez le tajine sur le feu en entreposant un mijoteur.

Quand l'ébullition commence, ajoutez les oignons grossièrement hachés et les herbes finement ciselées.

Fermez avec le couvercle conique du tajine et laissez cuire à feu doux pendant une heure.

Passez les abricots secs et moelleux dans une poêle chaude beurrée, saupoudrez les avec une cas de sucre en poudre. Quand ils sont bien dorés, posez les dans le tajine.

Faites griller les amandes émondées à sec dans une poêle pendant une ou 2 minutes, puis déposez les également dans le tajine.

Prolongez la cuisson d'une heure. (Personnellement je fais tout cela la veille, puis je recuis 1 heure le jour J, c'est tout fondant...).

Accompagnement : Depuis que j'ai découvert les céréales méditerranéennes Tipiak, je ne veux plus rien d'autre avec ce tajine... Ça se prépare en 9 minutes sans surveillance et c'est fameux...