



COUSCOUS AGNEAU/GINGEMBRE FRAIS/CITRON CONFIT

Pour 5 à 6 personnes :

1kg250 épaule d'agneau désossée et coupée en cubes – 1 oignon blanc – 400g carottes – 1 dose de safran en filaments – 1 càc de cannelle en poudre – 1 « phalange » de gingembre râpé – 2 poignées de gros raisins secs – sel – poivre – 1 citron confit –

Faire revenir la viande à l'huile d'olive. Retirer et réserver. Dans la même casserole, ajouter 1càs d'huile d'olive, faire fondre l'oignon coupé en petits dés, saler (cela évite qu'il brunisse). Ajouter les carottes coupées en 2, puis la viande. Râper le gingembre, saupoudrer le safran, la cannelle. Saler et poivrer. Recouvrir d'eau jusqu'au ras des ingrédients. Porter à ébullition. Couvrir. Cuire à feu doux 1h30. A mi-parcours ajouter les raisins secs. ½ heure avant la fin de la cuisson, ajouter le citron confit coupé en petits dés.
Si, en fin de cuisson, vous trouvez qu'il y a trop de liquide, laisser évaporer sans couvercle.

* Garnitures : graine de couscous – courgettes en petits cubes juste sautées à l'huile d'olive saupoudrées d'une cuillère à café de curry en poudre (+sel et poivre) -