

Tajine ou confit d'agneau aux épices (6 pers)



Ingrédients

800 g de collier d'agneau (ou épaule ou gigot coupé en morceaux)

80 g d'abricots secs coupés en petits dés

12 cL d'huile d'olive

1 cuiller à soupe de miel

2 oignons

1 cuiller à café d'ail

1 cuiller à soupe de cumin moulu

½ cuiller à café de coriandre moulue

1 cuiller à café de curcuma

1 cuiller à soupe de mélange 6 baies

½ cuiller à café de sel

1 courge butternut

Selon vos goûts vous pouvez remplacer la courge par d'autres légumes de saison et ajouter olives vertes dénoyautées et carottes en bâtonnets

Faire revenir la viande coupée en morceaux avec un peu d'huile dans une cocotte ou un plat à tajine

Mélanger dans un bol toutes les épices, miel, abricots sec, l'huile d'olive puis répartir sur la viande et laisser dorer quelques minutes à feu doux

Recouvrir d'eau jusqu'au niveau de la viande. Couvrir et laisser mijoter 45 min

Ajouter la courge pelée puis couper en tranche dans le sens de la longueur. Compter un bon quart d'heure de cuisson supplémentaire à feu doux.

Pour la version confit d'agneau couvrir le plat de cuisson et faire cuire au four à 180 °C pendant une heure.