

## *Tajine d'Agneau aux Abricots, Figs et Amandes Effilées*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	750g de tranches désossées
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2-3
- CURCUMA	1/2 c à café
- GINGEMBRE	1/2 c à café
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1/2 c à café
- CANNELLE	1 pincée
- PIMENT D'ESPELETTE	2 pincées
- CORIANDRE FRAIS	
- EAU	300 ml
- MIEL	2 c à soupe
- FIGUES SÉCHÉES	8
- ABRICOTS SÉCHÉS	8
- AMANDES EFFILÉES	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Pelez et émincez l'oignon.
- Coupez les tranches de gigot en morceaux.
- Coupez les figes et les abricots en deux.
- Faites griller les dés d'agneau dans de l'huile chaude (dans le tajine). Ajoutez l'ail écrasé, sel et poivre.
- Intégrez l'oignon émincé ainsi que les épices (curcuma, gingembre, ras-el-hanout, cannelle, coriandre et piment).
- Arrosez ensuite avec l'eau. Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson pendant 20 minute à couvert.
- Pendant ce temps, faites griller à sec les amandes effilées. Réservez.
- Après le temps de cuisson, intégrez au tajine, les figes et les abricots ainsi que le miel et 2/3 des amandes effilées grillées. Poursuivez la cuisson pendant 15 minutes.
- Servez le tajine accompagné de semoule et saupoudrez des restes d'amandes grillées.

### Remarque:

Servez avec de la semoule.