

Tajine d'Agneau aux Pois Chiches

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	750-800g désossé
- OIGNON(S)	1-2
- POIS CHICHES	250-300g
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	3 c à café
- EAU	350 ml
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les oignons en lamelles.
- Détaillez l'agneau en dés.
- Egouttez et rincez les pois chiches.
- Dans le tajine, faites revenir les lamelles d'oignon et les dés de viande dans de l'huile chaude.
- Assaisonnez avec l'ail et le ras-el-hanout puis sel et poivre.
- Remuez et laissez encore cuire quelques instants puis arrosez avec l'eau.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire à couvert doucement pendant 50-60 minutes.
- En fin de cuisson, saupoudrez de coriandre.



Remarque:

Accompagnez de semoule.