

## *Epaule d'Agneau aux Abricots Façon Tajine*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 2 heures**

### Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	1 kg en tranches
- ABRICOTS SÉCHÉS	15
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- GINGEMBRE	2 c à café (en poudre)
- CORIANDRE FRAIS	2 c à café (séché)
- CANNELLE	1 c à café
- MIEL	3 c à soupe (liquide)
- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- THÉ	35 cl Earl Grey (2 sachets)
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez l'agneau en morceaux (style carbonades).
- Emincez l'oignon.
- Faites infuser le thé dans l'eau chaude.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites fondre le beurre dans une casserole pouvant aller au four avec un couvercle (ou vous transvaserez dans un plat allant au four recouvert d'aluminium)
- Faites-les saisir les morceaux d'agneau sur toutes les faces.
- Ajoutez l'oignon et laissez fondre doucement pendant 5 minutes en remuant.
- Incorporez le gingembre, la cannelle, le coriandre, les abricots et le miel.
- Laissez légèrement caraméliser puis versez le thé. Assaisonnez de sel et de poivre.
- Enfournez pendant 1 h 30 min en remuant de temps en temps.

### Remarque:

Servez avec de la semoule