

Tajine d'Agneau aux Olives et à la Tomate

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	650 g
- HACHIS PORC & BOEUF	300 g
- CORIANDRE FRAIS	
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- OLIVE(S) VERTE(S)	165 g
- OEUF(S)	1
- CANNELLE	1 pincée
- GINGEMBRE	1 pincée
- NOIX DE MUSCADE	
- PIMENT DE CAYENNE	1 pointe de couteau
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à café
- BEURRE DE CUISSON	
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	
- EAU	750 ml



Recette:

- Découpez le gigot d'agneau en morceaux comme des carbonnades.
- Faites fondre un peu de beurre dans une casserole avec couvercle. Faites-y revenir doucement les morceaux d'agneau.
- Ajoutez l'ail, la cannelle, le gingembre, le piment, la muscade et le concentré de tomates. Faites revenir pendant 4 à 5 minutes.
- Mouillez avec l'eau, baissez le feu et laissez cuire à couvert pendant 1 heure. Remuez de temps en temps.
- Pendant ce temps, ébouillantez les olives dans de l'eau pendant 5 minutes. Egouttez et réservez.
- Préparez ensuite les boulettes : mélangez le hachis avec l'œuf, sel, poivre, chapelure et coriandre haché. Formez des boulettes de 2 à 3 cm de diamètre. Dans une poêle beurrée, faites revenir ces boulettes mais sans les colorer de trop. Réservez.
- Une fois la cuisson de l'agneau terminée, ajoutez les boulettes et les olives dans la casserole. Laissez encore mijoter 5 à 10 minutes (éventuellement ajoutez un peu d'eau s'il n'y a pas assez de sauce).
- Avant de servir, saupoudrez de coriandre.

Remarque:

Servez avec de la semoule. Un délice !!