

## *Fajine d'Agneau à la Courgette*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 30 min**

### Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	1.2 kg en tranches
- COURGETTE(S)	3
- OIGNON(S)	2
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- BEURRE DE CUISSON	
- CANNELLE	1/2 c à café
- SAFRAN	1/2 c à café
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1 c à café
- EAU	25 cl
- MAIZENA	Si nécessaire
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez la viande en morceaux.
- Emincez les oignons finement.
- Dans une grande cocotte, faites dorer les morceaux d'agneau dans le beurre de cuisson.
- Ajoutez ensuite les oignons, la cannelle, l'ail, le safran et le ras-el-hanout. Mélangez bien puis salez et poivrez. Arrosez d'un grand verre d'eau. Couvrez, baissez le feu et laissez mijoter pendant 45 minutes.
- Pendant ce temps, coupez les courgettes en tronçons de 1.5 cm. Faites-les blanchir 3 – 4 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Au bout de la cuisson de la viande, ajoutez les courgettes et laissez encore cuire à couvert pendant 15 minutes.
- Ajoutez un peu de maïzéna si nécessaire pour lier légèrement la sauce.

### Remarque:

Servez avec de la semoule ou du riz.