

Tajine d'Agneau au Chou-Fleur à la Marocaine

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Marinade : 1 jour

Ingrédients:

- AGNEAU	850g tranches de gigot
- SAFRAN	1 capsule
- CURCUMA	1 c à soupe
- GINGEMBRE	1 c à café
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- EAU	2 verres
- PERSIL	
- OIGNON(S)	1 gros
- OLIVE(S) NOIRE(S)	20
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- CHOU-FLEUR	1
- OEUF(S)	3
- PAPRIKA	1 c à soupe
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- FARINE	2-3 c à soupe
- LAIT	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez l'agneau en morceaux.
- Dans un grand récipient, ajoutez le gingembre, le curcuma, les gousses d'ail pressées, un peu de persil, le safran et l'eau. Mélangez puis intégrez-y les morceaux de viande. Laissez mariner au moins la journée (ou mieux une nuit).
- Détaillez le chou-fleur en bouquets. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Ils doivent encore être légèrement croquants. Réservez.
- Le jour J, faites chauffer de l'huile dans un tajine (ou un fait-tout) et faites-y griller les morceaux d'agneau égouttés.
- Versez ensuite la marinade sur la viande. Baissez le feu et couvrez.
- Coupez l'oignon en fines lamelles.
- Ajoutez-les au tajine. Couvrez et laissez cuire 30 minutes.
- Après ce temps, intégrez le concentré de tomates à la sauce ainsi que les olives. Poursuivez la cuisson doucement pendant 30 minutes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Pendant ce temps, fouettez les œufs dans un plat creux. Ajoutez la farine, le paprika, le lait, le jus de citron, sel et poivre afin d'obtenir une pâte lisse et crémeuse.
- Trempez-y les bouquets de chou précuits et déposez-les sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.
- Enfournez pour 20-25 minutes.
- Après ce temps de cuisson, intégrez quelques bouquets de chou dans le tajine. Gardez le reste pour servir en accompagnement.