

Tajine d'Agneau à la Berbière

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 h 30 min

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	1.2 kg en grosses tanches
- AIL EN POUDRE	
- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	3-4
- COURGETTE(S)	2
- POMME(S) DE TERRE	12-14 (grenailles)
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte
- CORIANDRE EN POUDRE	1 c à café
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	2 c à café
- CANNELLE	1 pincée
- PAPRIKA	1/2 c à café
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez la viande en morceaux (pas trop petits).
- Dans une poêle huilée, faites revenir ces morceaux. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Lorsqu'ils sont bien colorés, déposez-les dans le fond du tajine et placez-le sur feu doux à couvert. Recouvrez alors avec les tomates concassées.
- Pendant ce temps, épluchez les carottes et coupez-les en bâtonnets. Emincez l'oignon. Coupez les courgettes en gros cubes. Pelez les pommes de terre (laissez-les entières).
- Dans la même poêle huilée, faites revenir les légumes (oignon, courgettes, carottes, pdt) et ajoutez les épices (ras-le-hanout, paprika, cannelle, coriandre). Salez et poivrez. Laissez étuver à couvert pendant 20 minutes.
- Préchauffez le four à 140°C.
- Rajoutez enfin ces légumes dans le tajine. Mélangez puis enfournez pour 2h30min à couvert.

Remarque:

Il y a bien sûr des pommes de terre dans ce tajine, mais vous pouvez accompagner de semoule pour la sauce qui le mérite bien ...

