



Le tajine d'agneau au cédrat confit

Recette pour 4 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 1 h 15.

Ingrédients

Gigot d'agneau désossé en cubes : 500 g
Oignons en cubes : 50 g
Ail : 2 gousses
Huile d'olive : 5 cl
Eau : 60 cl
Fond de veau déshydraté : 2 c.à s.
Cédrat confit : 100 g
Carotte : 1
Tomate : 1
Persil, coriandre : un petit bouquet de chaque

Matériel

une sauteuse
une planche à découper
un couteau pointu
un économe
une cocotte passant au four
un plat à tajine
une casserole



Riz ou semoule pour l'accompagnement

Réalisation > la préparation

1. Dans la sauteuse, faire dorer la viande coupée en gros cubes avec l'huile d'olive sur feu vif en retournant souvent.

Réalisation > la cuisson au four

2. Pendant ce temps, dans la cocotte, placer les oignons, l'ail, la carotte et la tomate pelées et coupées en rondelles fines, le cédrat confit coupé en dés, le fond de veau et l'eau et les 3/4 des herbes émincées. Ajouter ensuite la viande dorée.

- réserver une petite partie des herbes pour le décor -

3. Préchauffer le four à 150°C.

4. Couvrir la cocotte et faire cuire durant environ 1 heure au four.

5. 20 minutes avant la fin de la cuisson au four, préparer le riz ou la semoule de l'accompagnement.

6. Au moment de servir, disposer le riz puis le contenu de la cocotte dans un plat à tajine. Saupoudrer des dernières herbes ciselées.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com