

Tajine d'agneau aux citrons confits et épices

🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 2h

🥛 lait

Tajine d'agneau aux citrons confits, mijoté avec six épices, miel et yaourt. Recette traditionnelle marocaine fondante et parfumée.

Maghreb / Maroc

INGRÉDIENTS

☐ huile d'olive	2 cuil. soupe	☐ coriandre en poudre	1 cuil. soupe
☐ épaule d'agneau	1 kg	☐ cannelle en poudre	1 cuil. soupe
☐ oignon, <i>émincés</i>	2	☐ miel	1 cuil. soupe
☐ ail	2 gousses	☐ citron confit	2
☐ cumin	1 cuil. soupe	☐ yaourt nature	1
☐ paprika	1 cuil. soupe	☐ sel	
☐ gingembre en poudre	1 cuil. soupe	☐ poivre	
☐ curcuma	1 cuil. soupe	☐ coriandre fraîche, <i>ciselée</i>	1 bouquet

PRÉPARATION

Pour un tajine encore plus savoureux, ajouter des pruneaux ou des abricots secs en même temps que les citrons confits.

1. Dans un *tajine* ou une cocotte, faire chauffer l'*huile d'olive* à feu moyen. Ajouter les morceaux d'*épaule d'agneau* et les faire dorer de tous les côtés.
2. Ajouter les *oignon* et l'*ail* (émincé), ainsi que le *cumin*, le *paprika*, le *gingembre en poudre*, le *curcuma*, la *coriandre en poudre* et la *cannelle en poudre*. Mélanger.
3. Verser un verre d'eau et laisser mijoter à feu doux pendant *60 minutes*.
4. Ajouter le *miel* et les *citron confit* (coupés en quartiers), puis laisser mijoter encore *30 minutes*.
5. Ajouter le *yaourt nature*, du *sel* et du *poivre*, ainsi que la *coriandre fraîche*. Laisser mijoter encore *30 minutes*.
6. Servir chaud avec du pain ou de la semoule.