

Tajine d'agneau aux olives et citron confit

🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 50m

Tajine d'agneau aux olives vertes et citron confit, parfumé au ras el hanout et à la coriandre. Un plat convivial très apprécié pendant le ramadan.

Maghreb

INGRÉDIENTS

□ olive verte, coupées en rondelles	250 g	□ gingembre en poudre	1/2 cuil. café
□ champignon de Paris	250 g	□ ras el hanout	1/2 cuil. café
□ huile d'olive		□ curcuma	1 pincée
□ agneau		□ sel	
□ oignon, haché	1	□ tomate, râpée	1
□ ail	2 gousses	□ citron confit, en lanières	1
□ coriandre fraîche, hachée	1/2 bouquet		

PRÉPARATION

1. Dessaler les *olive verte* en les portant à ébullition avec une tranche de citron. Répéter deux fois en changeant l'eau à chaque fois, puis égoutter.
2. Émincer les *champignon de Paris* et les faire revenir dans un filet d'*huile d'olive* dans une poêle. Réserver.
3. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans un *tajine*. Ajouter l'*agneau* et faire revenir quelques minutes.
4. Incorporer l'*oignon*, l'*ail*, la *coriandre fraîche*, le *gingembre en poudre*, le *ras el hanout*, le *curcuma*, le *sel*, la *tomate* et le *citron confit*. Mouiller d'eau et laisser cuire à couvert.
5. Ajouter les champignons et les olives quelques minutes avant la fin de la cuisson. Laisser réduire la sauce.
6. Saupoudrer de coriandre ciselée et décorer avec des lamelles de citron confit.