





Tajine d'agneau aux fruits secs.

 8 pers.  20 min  1h45

 Vin rouge du Languedoc, assemblage de cépages (carignan, grenache, mourvèdre). Des vins généreux et structurés.



INGRÉDIENTS.

800g d'agneau pour mijoté
4Ocl de bouillon de légumes
2 belles carottes
2 oignons
1 gousse d'ail
50g de pignons de pin
50g d'amandes entières
30g de raisins Sultanine
6 abricots secs
1 c. à café de concentré de tomates
1 c. à café de cannelle en poudre
2 clous de girofle
1 bâton de cannelle
1 c. à café de 4 épices
Huile d'olive, sel & poivre

PRÉPARATION.

1. Émincez les oignons et hachez la gousse d'ail.
2. Faites revenir le tout dans une grande cocotte avec un filet d'huile d'olive puis ajoutez la cannelle, les 4 épices et les clous de girofle.
3. Incorporez les morceaux d'agneau à la cocotte et saisissez-les de tous les côtés.
4. Épluchez et coupez les carottes en tronçons avant de les ajouter à leur tour à la cocotte.
5. Ajoutez le bouillon, le concentré de tomates, le bâton de cannelle, les raisins et les abricots
6. Assaisonnez, portez à frémissement, couvrez et laissez mijoter 1h30.
7. Transvasez dans un plat de service, décorez des amandes et des pignons de pin préalablement torréfiés puis servez avec de la semoule !