

Tajine d'agneau aux deux olives

Nombre de convives : 6

INGREDIENTS

1,2 kg d'épaule d'agneau désossée, 1 kg de pommes de terre, 2 oignons, 30 cl de bouillon de volaille, 50 g d'olives vertes et noires, 30 g de pignons de pin, 1 pincée de safran en filaments, 1/2 c. à café de cumin en poudre, 1/2 c. à café de gingembre en poudre, 4 c. à soupe d'huile d'olive Bio de Cauvin, quelques brins de coriandre pour la finition, sel, poivre.

PREPARATION

Découpez la viande en cubes. Pelez et hachez les oignons. Pelez les pommes de terre et coupez-les en gros morceaux. Faites chauffer l'huile d'olive Bio de Cauvin dans une cocotte. Mettez-y les morceaux de viande à dorer sur toutes leurs faces. Retirez-les de la cocotte et remplacez-les par les oignons hachés. Faites-les revenir une minute en remuant. Puis remettez la viande. Ajoutez les épices, du sel, du poivre. Mouillez avec le bouillon, couvrez et laissez cuire doucement pendant une heure.

Au bout de ce temps, ajoutez les olives et les pommes de terre. Mélangez et prolongez la cuisson à couvert 30 minutes.

PRESENTATION

Quand le tajine est cuit, versez-le dans un plat de service, parsemez des pignons et de coriandre effeuillée. Servez très chaud.

photo SucreSalé

