

# Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes



Ingrédients pour 6 personnes :

- 600 gr d'épaule d'agneau en morceaux
- 250 gr de pruneaux secs
- 100 gr d'oignons émincés
- 2 pincées de gingembre en poudre
- 1 gousse d'ail pelée et hachées
- 1 dose de safran en poudre
- 4 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 sachet d'amandes effilées
- ½ cuillère à café de cannelle en poudre
- 4 cl d'huile d'arachide
- Sel, poivre

Recette facile

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 45 minutes

Dans une cocotte en fonte faire chauffer l'huile, faire revenir doucement les oignons, ensuite ajouter la viande et la faire colorer.

Ajouter l'ail, saler et poivrer, parsemer de safran et de gingembre, puis recouvrir d'eau. Faire cuire à couvert et à feu doux pendant 45 minutes. S'il y a trop d'eau, faire réduire quelques minutes à découvert.



la

Entretemps, dans une casserole faire cuire 10 minutes à l'eau les pruneaux, les égoutter et les disposer dans une poêle avec le miel, cannelle et un peu d'eau. Les faire bien enrober de miel quelques minutes.



Dans une poêle faire griller légèrement les amandes.  
Ajouter les pruneaux et les amandes et servir aussitôt.