

# Agneau aux courgettes

## Ingrédients pour 6 personnes

1 1/2 kg agneau (collier) coupé en morceaux  
1 kg courgettes petites  
2 oignons  
400 g petits oignons blancs  
1 gousse ail  
100 g beurre  
2 doses safran  
1 poignée thym séché  
1/2 c. à café sel  
1 c. à café poivre

Préparation: 20 mn. Cuisson: 1h à 1h10.

# Mettez la viande dans un grand faitout avec le beurre, les 2 oignons émincés, l'ail haché, le safran, le poivre et le sel. Ajoutez 1,5 litre d'eau et faites cuire le tout, à mi-couvert et à feu moyen, pendant 40 à 45 minutes environ.

# Lavez les courgettes, retirez-en les extrémités. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Pelez les petits oignons. Incorporez ces légumes au plat et laissez mijoter encore 10 à 15 mn.

# Parsemez le plat d'une bonne poignée de thym que vous aurez préalablement frotté entre les paumes de vos mains.

# Disposez les morceaux de viande avec les courgettes dans un plat chaud. Nappez-les de sauce bien onctueuse. Servez bien chaud.

Classification: Maroc (pays d'origine), agneau (plat),  
moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Cuisine marocaine - Petits Pratiques

Hachette

Date: 09.02.2005

Enregistré par: démo