

Tagine d'agneau aux pruneaux

Ingrédients pour 8 personnes

1 kg épaule d'agneau coupée en morceaux
500 g pruneaux
2 oignons
200 g petits oignons blancs
100 g beurre
150 g amandes émondées
1 c. à café gingembre en poudre
2 doses safran en poudre
1/2 c. à café sel

Préparation 20 mn. Cuisson 1h à 1h 10.

Mettez les pruneaux dans une jatte, couvrez-les d'eau à hauteur et laissez-les tremper pendant 2 heures.

Mettez la viande dans une cocotte avec le beurre, les oignons émincés, le gingembre, les amandes, le sel et 1/2 litre d'eau. Mélangez bien et faire cuire le tout, à feu moyen, de 40 à 45 mn.

Incorporez les oignons pelés. Laissez mijoter 10 à 15 mn pour obtenir une sauce assez réduite.

Faites cuire les pruneaux 10 mn dans leur eau de trempage.

Dressez la viande ainsi que les pruneaux égouttés sur un plat chaud, nappez le tout de sauce.

Classification: Maroc (pays d'origine), agneau (plat),

facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Cuisine marocaine - Petits Pratiques

Hachette

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo