

# Tajine d'agneau

Tunisie

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 1 H 45

Boisson conseillée :

BORDEAUX

1 épaule d'agneau désossée •  
200 g d'oignons • 3 gousses  
d'ail • huile d'olive •  
4 tomates • 6 pommes de  
terre • 1 cuill. à café de  
cannelle • 1 cuill. à café de  
cumin • 250 g de fèves •  
4 citrons confits • 4 fonds  
d'artichauts • 1 bouquet de  
coriandre fraîche • sel, poivre

**1** Coupez la viande en morceaux. Pelez puis ha-

chez les oignons et l'ail.  
**2** Faites chauffer 6 cuillères à soupe d'huile dans un tajine (ou dans une cocotte). Mettez les morceaux de viande à dorer avec les oignons émincés.  
**3** Lavez les tomates, puis coupez-les en quartiers. Épluchez et lavez les pommes de terre. Coupez-les en gros morceaux.  
**4** Mettez les pommes de terre, les tomates et les épices dans le tajine. Salez, poivrez et arrosez

de 20 cl d'eau. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1 h.  
**5** Pendant ce temps, épluchez et dérobez les fèves. Coupez les citrons confits en 4. Ajoutez-les dans le tajine après 1 h de cuisson, ainsi que les fonds d'artichauts. Prolongez la cuisson pendant 30 min.  
**6** Lavez et équeutez la coriandre. En fin de cuisson, parsemez le tajine de coriandre et servez aussitôt.