

## Tajine d'agneau et ses légumes



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 70 mn

*Dégustez un plat de viande tendre à souhait et parfumée aux petits légumes !*

Recette proposée par : Titanique

### Ingrédients

- 1 gigot d'agneau
- carottes lavées et épluchées
- pommes de terre lavées et épluchées
- haricots verts
- quelques tomates coupées en morceaux
- olives noires
- 2 citrons
- quelques figues
- 2 cube de poule
- huile d'olive
- romarin
- sauge
- thym
- 2 oignons coupés en deux
- 1 gousse d'ail écrasée + 1 gousse d'ail en chemise (avec sa peau)
- sel, poivre

### Préparation

- 1 La veille, frottez votre gigot d'agneau avec le mélange de romarin, sauge, thym, ail écrasé et huile d'olive.
- 2 Laissez mariner toute la nuit.
- 3 Le lendemain, faites revenir la viande dans son huile. Réservez.
- 4 Grattez le fond de la cocotte pour récupérer les saveurs, faites alors revenir les carottes coupées en morceaux, les pommes de terres entières, les haricots, les deux gros oignons et l'ail avec sa peau. Mélangez bien.
- 5 Ajoutez les tomates, les olives, les citrons coupés en quatre et les figues.
- 6 Remettez le gigot entier dans la cocotte avec 2 verres d'eau et les cubes de poule émiettés.
- 7 Laissez mijoter 1 heure, cocotte fermée.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

