

Tajine marocaine à l'Agneau Gallois IGP, aux abricots et citrons confits



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 120 mn

L'agneau est à l'honneur, et particulièrement fondant, dans ce tajine sucré-salé parfumé aux épices !

Ingrédients

- 1 kg d'agneau gallois i.g.p - collier, filet, épaule
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale - ou de maïs
- 3 oignons - rouges
- 6 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 30 g de racine de gingembre
- 1 cuillère à café de paprika
- 0,5 cuillère à café de macis - moulu
- 2 cuillères à café de cumin - moulu
- 1 cuillère à café de cannelle - moulue
- 0,5 cuillère à café de cardamome - moulue
- 1 pincée de safran
- 2 cuillères à café de purée de tomate
- 1,5 litre de bouillon de poulet - ou d'agneau
- 12 abricots secs - dénoyautés
- 2 citrons confits

Préparation

- 1 La veille, faire tremper les abricots secs dans de l'eau chaude.
- 2 Couper grossièrement la viande en morceaux de 2 cm.
- 3 Les saler, poivrer et fariner légèrement puis les faire frire dans l'huile végétale quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les réserver.
- 4 Eplucher et couper les oignons en lamelles. Peler et piler l'ail. Eplucher et râper finement le gingembre. Faire cuire doucement l'ensemble dans l'huile d'olive avec toutes les épices, pendant 10 minutes, en mélangeant. Ajouter un peu d'eau si besoin.
- 5 Incorporer ensuite la purée de tomate, le bouillon et porter à ébullition. Mettre alors les morceaux de viande, les abricots et les citrons et laisser mijoter 1 à 2 heures, jusqu'à ce que l'agneau soit tendre.
- 6 Servir dans un plat à tajine avec de la semoule cuite à la vapeur.

Proposé par

L'agneau Gallois IGP

Agneau Gallois IGP

Unique et inimitable, l'Agneau Gallois bénéficie d'un label, de techniques traditionnelles d'élevage et d'un environnement superbe.

[Découvrez l'Agneau Gallois IGP](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

