

Le tagine de Dominique

Recette pour 8 personnes

Ingrédients



- 4kg d'épaule d'agneau coupé en morceaux
- 5 oignons
- 5 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 1 cuillère à soupe de curcuma
- 2 cuillères à café rases de cumin
- 1 cuillère à soupe de raz el hanout
- 2 cuillères à café de gingembre rapé
- 1 grosse pincée de pistils de safran
- 1 botte de coriandre et 1 de persil
- 1 boîte de 3 citrons confits salés
- 200 grammes d'olives
- Huile d'olive
- 1 litre d'eau

- Faire chauffer de l'huile d'olive dans une cocotte puis ajouter la viande pour la faire revenir de chaque côté (environ 10mn)
- Éplucher et couper les oignons en rondelle puis l'ail,
- Retirer la viande de la cocotte,
- Mettre oignons et ail dans la cocotte puis remuer. Laisser 5mn en remuant de temps en temps,
- Pendant ce temps, râper le gingembre,
- Infusez le safran dans l'eau bouillante,
- Remettre la viande dans la cocotte,
- Ajouter du sel, le paprika, le curcuma, le cumin, le raz el hanout,
- Ajouter les olives,
- Ajouter les queues de coriandre attachées qu'on retirera avant de servir, le reste de la botte et la botte de persil,
- Mélanger,
- Ajouter 1 litre d'eau,
- Ajouter le safran infusé
- Laisser mijoter pendant 45 minutes,
- Couper en quartiers les citrons et les ajouter dans la cocotte,
- Laisser mijoter pendant 1h15 puis servir.

Accompagner le tagine avec de la semoule

Vous pouvez voir la recette filmée sur le site de Passerelles [en cliquant ici](#)