

# TAJINE D'AGNEAU

**Préparation** : 20 minutes

**Cuisson** : 1h50

## Ingrédients :



1 Épaule d'agneau IGP Le Baronnet découpée

- 2 carottes
- 3 oignons
- 2 poivrons rouges
- 4 tomates
- 1 courgette
- 3 gousses d'ail
- 200g d'abricots
- 3 cc de miel
- 2 cc de ras-el-hanout
- coriandre
- huile d'olive

**Accompagnements** : Semoule

**Vins** : Banyuls - Corbières

## NOS CONSEILS

1. Éplucher et couper en petits morceaux les légumes.
2. Dans un plat à tajine faire revenir la viande et les oignons émincés.
3. Ajouter les épices, les poivrons, les courgettes, les tomates.
4. Recouvrir avec un peu d'eau, laisser mijoter pendant 1h30.
5. Ensuite, ajouter le miel, la coriandre, les abricots et prolonger jusqu'à ce que la viande soit fondante.

*Bon appétit !*



RETROUVEZ LA VIDÉO SUR  
@MAISONVESSIERE