

TAJINE D'AGNEAU AUX POMMES TAPÉES

Pour 4 personnes

- 8 ou 12 pommes tapées réhydratées dans du vin, du thé, du cidre ou une marinade de votre choix, 3 à 4 jours avant. (recette indiquée sur les paquets ou les bocaux)
- 800 g d'épaule d'agneau coupée en morceaux
- 2 oignons
- 2 C à soupe de miel
- 2 C à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de curcuma
- 1 passage de moulin à poivre
- 1 grosse pincée de sel

Faites réhydrater les pommes tapées dans la marinade (bien épicée ou non selon vos goûts), réservez les fruits.

Suivez la recette traditionnelle du tajine.

Dans une cocotte ou un tajine, verser l'huile, fait blondir les oignons puis disposer la viande.

Ajoutez les épices puis arroser de 25 cl d'eau ou de cidre.

Laisser frémir doucement pendant une heure.

Ajouter les pommes tapées et le miel et laisser cuire 30 mn.

Compléter le liquide si cela paraît nécessaire.

Servir chaud dans un tajine accompagné de légumes de saison.