



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## TAGINE D'AGNEAU ET D'ABRICOTS



### INGRÉDIENT PRINCIPAL

Chair

### TEMPS DE PRÉPARATION

10 minutes

### LE TEMPS DE CUISSON :

3 heures

### PERSONNES

4

### APERÇU

Ce plat traditionnel du Moyen-Orient doit son nom au tagine dans lequel il est cuit. La cuisson lente dans ce plat en forme de dôme permet de développer des saveurs délicieuses et une viande merveilleusement tendre, tout en conservant l'humidité et tous les arômes. Servi avec du couscous pour s'imprégner de la sauce, ce tagine est délicatement sucré par l'ajout d'abricots secs et de cannelle - un excellent repas à partager en famille.

### INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- 500g de gigot d'agneau, coupé en dés
- 1 gros oignon rouge, coupé en dés
- 2 gousses d'ail, coupées en dés
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- 1 cuillère à soupe de pâte ras el hanout
- 200g de courge musquée, coupée en cubes de 3cm
- 1 petit bouquet de coriandre
- 500ml de bouillon d'agneau
- 1 cuillère à soupe de sucre brun doux
- Sel de mer et poivre noir concassé
- 1 cuillère à soupe de farine de maïs
- 150g d'abricots secs

#### POUR SERVIR

- Une poignée de coriandre, hachée
- Semoule

### PRÉPARATION

- 1) Placez le tagine sur un feu doux à moyen et faites chauffer l'huile. Faire dorer l'agneau puis réserver. Si nécessaire, ajoutez un peu plus d'huile et faire revenir les oignons pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

- 2) Ajoutez l'ail dans la poêle et faites-le frire pendant une minute supplémentaire avant de le saupoudrer de cumin, de cannelle et de paprika. Faites griller les épices pendant 2 minutes, en remuant régulièrement pour éviter qu'elles ne brûlent.
- 3) Incorporez la pâte de ras el hanout, puis la courge musquée en l'enrobant de toutes les épices. Remettez la viande rissolée et tous ses jus dans le tagine. Ciseler la coriandre et l'ajouter au tagine.
- 4) Versez le bouillon, mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, ajoutez la cassonade et une bonne pincée de sel et de poivre. Posez sur le couvercle du tagine, baissez le feu et laissez mijoter doucement pendant 2 heures et demie en remuant de temps en temps.
- 5) Au bout de 2 heures, lorsque la viande est tendre, prélevez une tasse de sauce sur le tagine. Ajoutez la maïzena en fouettant pour former une pâte lisse et remettre le mélange dans le tagine. Remuez bien et la sauce commencera à épaissir.
- 6) Ajoutez les abricots secs et remettre le couvercle. Laissez mijoter pendant 30 minutes.
- 7) Au moment de servir, retirez du feu et saupoudrez de coriandre grossièrement hachée. Servir avec le couscous.

*Notes du cuisinier:*

- Pour plus de texture, pourquoi ne pas ajouter des pistaches ou des amandes au plat. Elles peuvent être ajoutées entières au début et ramollies tout au long de la cuisson, ou utilisées comme éléments croquants supplémentaires lorsqu'elles sont saupoudrées sur le dessus avant de servir.
- Pour la version "main libre"/cuite au four, faites cuire le tagine dans un four à basse température (150°C/ chaleur tournante 130°C/ thermostat 2) pendant la même durée une fois que tous les ingrédients ont été portés à ébullition sur la plaque de cuisson.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)