



Préparation : 15 min / Cuisson: 2h00

Oseby



Fermes de Figeac
COOPÉRATIVE

Tajine d'Agneau fermier du Quercy aux abricots et aux amandes

Ingrédients pour 4 pers

1 kg d'épaule d'Agneau fermier du Quercy
200gr d'abricots frais (c'est de saison !)
2 oignons
2 gousses d'ail
5 carottes
100gr d'amandes entières en vrac
20gr de gingembre frais

1 cuillère à café de zeste de citron
Coriandre
Persil plat
1 bouillon de volaille
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 160 °C. Découpez vos oignons en lamelles et faites les revenir dans une cocotte avec du sel, du poivre, l'ail émincé et le gingembre. Ajoutez les morceau d'Agneau fermier du Quercy et faites dorer la viande de chaque côté quelques minutes.

Épluchez les carottes et coupez-les en gros morceaux avant de les mettre dans un plat à tajine. Déposez ensuite les abricots et votre préparation d'Agneau, puis mélangez le tout. Faites cuire au four pendant 2h00. 15 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les amandes entières et le zeste de citron. Avant de servir, parsemez votre plat avec le persil ciselé. Accompagnez votre tajine avec une semoule !

Vous n'avez pas de plat à tajine? Utilisez un plat couvert qui va au four ou recouvrez votre plat d'aluminium !

Bon appétit !