

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**SAUTÉ D'AGNEAU FAÇON TAJINE
AUX CHÂTAIGNES, ABRICOTS ET PRUNEAUX**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



SAUTÉ D'AGNEAU FAÇON TAJINE

🕒 20 min 🔥 40 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 600 g de sauté d'agneau
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de miel
- 400 ml de bouillon de volaille
- 100 g d'abricots secs
- 100 g de pruneaux
- 100 g de châtaignes
- 1/2 c. à café de cannelle en poudre
- 1/2 c. à café de gingembre en poudre
- 1/2 c. à café de curcuma
- Huile d'olive
- 50 g d'amandes effilées
- 1 petit bouquet de coriandre
- Semoule
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive, faire dorer les morceaux de sauté d'agneau. Retourner régulièrement pendant 8 minutes environ puis réserver dans un plat au chaud.
- Dans la même poêle non rincée, faire revenir l'ail et l'oignon rouge préalablement émincés, ainsi que le miel. Ajouter la cannelle, le curcuma, le gingembre, le bouillon de volaille, le sel et le poivre.
- Porter la préparation à ébullition puis ajouter les abricots, les pruneaux et les châtaignes. Faire cuire 15 minutes. Ajouter les morceaux d'agneau cuits et prolonger la cuisson de 15 minutes.
- Au moment de servir, faire torréfier les amandes effilées quelques secondes dans une poêle bien chaude et les parsemer sur le tajine avec la coriandre ciselée.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

