

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



**TAJINE D'ÉPAULE D'AGNEAU
AU CITRON CONFIT**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



TAJINE D'ÉPAULE D'AGNEAU AU CITRON CONFIT

 25 min  2 h 25

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 750 g d'épaule d'agneau désossée
- 4 oignons rouges
- 1 gousse d'ail
- 150 g d'olives violettes
- 2 citrons confits
- 1 c. à café de curcuma
- 1 c. à café de cannelle
- 1/2 c. à café de quatre épices
- 1 c. à soupe de miel
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 200 ml. de bouillon de volaille
- 1 petit bouquet de coriandre
- 400 g de boulgour
- 2 poignées d'amandes effilées
- 2 poignées de raisins secs
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Dans une cocotte, faire revenir 1 oignon rouge avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter et faire dorer les morceaux d'épaule d'agneau.
- Ajouter l'ail haché, les épices, le miel, les citrons confits coupés en deux et le bouillon de volaille bien chaud. Saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1h45. Ajouter les olives et poursuivre la cuisson de 15 minutes.
- Pour le chutney, faire revenir 3 oignons rouges émincés dans une poêle avec 1 filet d'huile d'olive. Ajouter le sucre, le vinaigre, saler, poivrer et laisser cuire 15 minutes à feu doux. Laisser refroidir.
- Au moment de servir, parsemer le tajine de coriandre ciselée et décorer de rondelles de citron confit. Accompagner de chutney d'oignons rouges, de boulgour parsemé de raisins secs et d'amandes effilées et torrifiées.