

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



**TAJINE DE SAUTÉ D'AGNEAU
AUX CITRONS ET OLIVES VERTES**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



TAJINE DE SAUTÉ D'AGNEAU AUX CITRONS ET OLIVES VERTES

🕒 15 min 🔥 30 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 600 g de sauté d'agneau
- 1 oignon jaune
- 1 gousse d'ail
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de mélange 4 épices
- 2 citrons jaunes
- 80 g d'olives vertes
- 250 g de semoule
- 4 brins de coriandre
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Émincer l'oignon et la gousse d'ail. Faire revenir dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive et les morceaux d'agneau pendant 10 minutes.
- Couper les citrons en 4. Ajouter les dans la cocotte avec le mélange 4 épices, les olives, du sel, du poivre.
- Couvrir d'eau à mi-hauteur et cuire 15 minutes à couvert.
- Ouvrir la cocotte et prolonger la cuisson de 5 minutes en mélangeant.
- Servir avec de la semoule et de la coriandre fraîche.

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

