



Aïcha

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level :

Stuff

1	Épaule d'agneau 1,4 Kg (désossée)	100 gr	Amande éfilées
5 gr	Curcuma	1 Botte	Persil plat
1 Cas	Gingembre en poudre	100 gr	Fond de veau desydraté
1	Bâton de Cannelle	8	Tortilla Blé souple
5 gr	Raz el hanout	50 gr	Pruneau
3	Oignons Jaunes	50 gr	Abricot sec
2	Carottes	5 gr	Cumin poudre
3	Gousse d'ail	10 cl	Huile d'olive

Cook

- I Tailler et parer l'épaule d'agneau en gros cube afin d'avoir une cuisson plus homogène et les déposer dans un bac allant au frigo. Dans un bol préparer une marinade avec l'ail haché, la poudre de gingembre, les épices et l'huile d'olive puis y ajouter aux morceaux d'épaule et mélanger avec les mains afin d'avoir un assaisonnement homogène. Réserver au frais filmé pendant 2 h.
- II Pendant ce temps éplucher et émincer les oignons et les carottes, tailler en petit dés les abricots et les pruneaux. Torrifier les amandes afin d'avoir une jolie coloration blonde.
- III Préchauffer votre four à 150°.
- IV Dans un bol réhydrater le fond de veau avec 1,5 litre d'eau tempérée. Dans une cocotte type le creuset, faire chauffer de l'huile d'olive à feu vif puis déposer les morceaux d'agneau en veillant à avoir une coloration prononcée. Une fois que votre viande est saisie, débarrasser là dans un plat. Ajouter dans la cocotte les légumes et les fruits secs, les faire suer (sans coloration) avec un filet d'huile d'olive et assaisonner. Replacer la viande dans la cocotte et faire cuire deux minutes à feu vif puis ajouter le fond de veau, et le bâton de Cannelle.
- V Faire bouillir le mélange et enfourner 2H30. Vérifier la cuisson il faut que la viande s'émiette facilement débarrasser là et retirer les légumes de braisage. Effilochez les morceaux d'agneau et faire réduire la sauce sur le feu jusqu'à l'obtention d'un mélange sirupeux. Ajouter la sauce, les légumes, les amandes et le persil plat haché à l'agneau, mélanger et rectifier l'assaisonnement .

FINISH
HIM

Pour le dressage, passer les tortillas au four pendant 1 minute, ajouter au centre le Tajine, rouler. déguster aussitôt.

History

Le mot « tajine » fait d'abord référence à un ustensile de cuisine fait de terre cuite, accompagné d'un couvercle de forme conique dans lequel le ragoût se prépare. Traditionnellement chauffé longuement sur les braises d'un feu de bois. C'est un plat traditionnel qui nous vient du Maghreb et plus particulièrement du Maroc. Ce plat est aussi très répandu du côté de l'Algérie, mais le tajine est d'origine berbère.