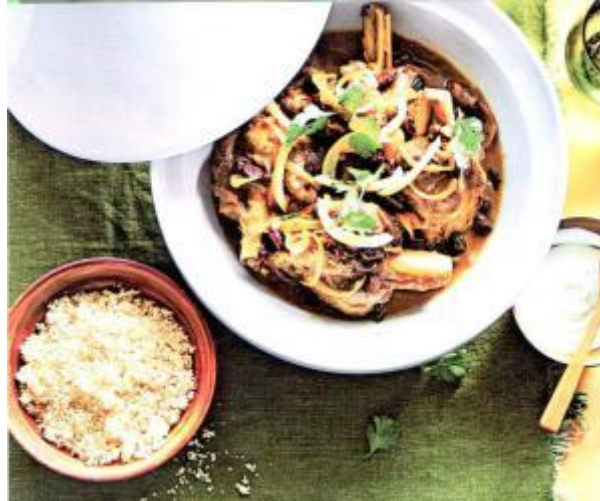


## Tagine d'agneau aux citron confits

### Avantages - n° 324 - septembre 2015

---



---

Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 45 min - 4 personnes

---

**4 souris d'agneau ou une épaule d'agneau coupée en morceaux - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - 4 cuillères à soupe de miel - 2 oignons - 100 g de raisins secs - 1 cuillère à soupe de cumin - 2 citrons - 2 citrons confits - Feuilles de coriandre - Sel et poivre**

---

Faites dorer dans une cocotte l'agneau avec l'huile d'olive. Soit vous laissez dans la cocotte soit vous transférer dans un plat à tajine.

Ajoutez le miel, les 2 oignons émincés, les raisins secs, le cumin, le jus des citrons, les citrons confits taillés en fine lanière. Salez et poivrez.

Versez de l'eau à mi-hauteur. Couvrez, laissez mijoter 45 min en arrosant régulièrement l'agneau.

Parsemez de feuilles de coriandre au moment de servir.

Accompagnez le tagine de semoule et d'une sauce yaourt (yaourt brassé ou grec, ciboulette, sel et poivre).

---

**Mon avis** : je préfère utiliser l'épaule d'agneau aux souris d'agneau, car la viande est moins sèches et se cuit plus facilement. Demander à votre boucher de désosser l'épaule et de la couper en morceaux.