

 Difficulté : Moyen  Temps de préparation : 15 minutes  Temps de cuisson : 40 minutes



## TAJINE D'AGNEAU AUX OLIVES ET SEMOULE

L'agneau aux olives est un plat méditerranéen et convivial aux saveurs riches. Cette recette associe la tendreté de l'agneau à la saveur saline et fruitée des olives.

- **L'agneau est sélectionné par Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant ainsi une viande d'exception, tendre et pleine de saveur.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

### LES INGRÉDIENTS



Agneau (épaule ou collier)  
200g



Oignon  
1



Olives vertes  
200g



Semoule  
150g

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Epices à tajine  
1



Huile d'olive  
2 cs



Sel / poivre  
à convenance

### L'ÉQUIPEMENT

Cocotte ,

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Émincez l'oignon et faites revenir dans l'huile d'olive dans une cocotte

#### ÉTAPE 2

Ajoutez l'agneau en dés, et dorez la viande de chaque côté.

#### ÉTAPE 3

Ajoutez les olives, les épices, remuez. Couvrir d'eau et laissez cuire 30 minutes.

#### ÉTAPE 4

Dans un bol, versez la semoule. Ajoutez une pincée de sel et l'huile d'olive. Versez l'eau chaude (environ 1.5fois la quantité de semoule) et laissez reposer 5 minutes pour que la semoule absorbe l'eau. Aérez la semoule à l'aide d'une fourchette pour la séparer et la rendre plus légère.

#### ÉTAPE 5

Servez accompagnée de la viande.