



## TAJINE D'AGNEAU AUX AMANDES, PRUNEAUX ET SEMOULE

Un tajine d'agneau fondant, mijoté doucement avec des épices, des pruneaux moelleux et des amandes dorées : un plat aux saveurs douces et chaleureuses.

- **L' Agneau** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.

### LES INGRÉDIENTS

 <b>Epaule d'Agneau en morceaux</b> 180 g	 <b>Semoule</b> 70grs	 <b>Mélange d'épices à tajine</b> 1/2 cuillère à café de chaque	 <b>Pruneaux dénoyautés</b> 6
 <b>Oignon</b> 1 petit	 <b>Amandes effilées</b> 1 cuillère à soupe		

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

 <b>Sel et poivre</b> selon votre goût	 <b>Huile d'olive</b>	 <b>Miel</b> 1 cuillère à café	 <b>Bouillon</b> 80ml
 <b>Beurre</b>	 <b>Eau pour la semoule</b> 70ml		

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Emincé l'oignon Faites revenir l'oignon dans une petite cocotte avec l'huile et le beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez l'agneau, faites-le dorer sur toutes les faces. Assaisonnez : sel, poivre, cannelle, ras el-hanout. Mélangez bien pour enrober la viande.

#### ÉTAPE 2

Versez l'eau ou le bouillon, couvrez et laissez mijoter à feu doux 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que la viande soit bien tendre (rajoutez un peu d'eau si besoin).

#### ÉTAPE 3

Ajoutez les pruneaux et le miel, puis laissez cuire encore 10 minutes à découvert pour que la sauce épaisse et se lie.

#### ÉTAPE 4

Faites griller les amandes à sec dans une poêle quelques instants, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

#### ÉTAPE 5

Mettez la semoule dans un bol avec le sel et l'huile. Versez l'eau bouillante, couvrez 5 min. Égrainez à la fourchette avant de servir.

#### ÉTAPE 6

Disposez la semoule dans une assiette, déposez l'agneau et sa sauce aux pruneaux par-dessus, puis parsemez d'amandes grillées.