

Tajine Agneau



Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 1kg de Couscous Parfumé aux Épices du Monde®
- 5 kg d'épaule d'agneau
- 15 tomates
- 500 g d'oignons
- Olives noires 4/4 boîte
- 120 cl eau
- Sel, poivre, gousses d'ail, thym, laurier
- Curcuma, Ras El Hanout

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Émincer les tomates et les oignons.
- 2 Saisir l'agneau et faire colorer. Ajouter les tomates, les oignons, l'ail, les épices, le thym et le laurier.
- 3 Cuire environ 10 mn à feu doux.
- 4 Mouiller à hauteur. Couvrir et cuire à feu moyen.
- 5 Rectifier l'assaisonnement. Hydrater le Couscous Parfumé aux Epices du Monde® à l'eau chaude.

L'astuce du chef

Pour plus de gourmandise : Ajouter des abricots secs en début de cuisson.