

Tajine de Côtes d'Agneau aux Légumes

Pour 2 personnes

INGREDIENTS

- 3 oignons
- 4 côtes d'agneau (à laisser mariner une nuit dans l'huile d'olive)
- 4 tomates pelées
- 1 poivron
- 3 pommes de terre moyennes
- Épices selon le goût : thym, poivre noir, paprika, gingembre, curcuma, une petite pincée de romarin sec, sel

PREPARATION

1. Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive, ajouter les épices puis la viande, laisser dorer 10 minutes.
2. Ajouter un verre d'eau puis les légumes. Laisser cuire 30 minutes en surveillant, en ajoutant de l'eau si besoin (le niveau ne doit jamais dépasser les légumes).
3. Après 30 minutes, vérifier la cuisson de la viande. Servir chaud, avec un filet d'huile d'olive sur le tajine.

Avant la première utilisation, immerger le tajine en poterie 12 heures dans de l'eau froide.