

Tajine d'agneau aux citrons confits, miel et coriandre



TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON

5 h

REPOS

2 h

TEMPS TOTAL

7 h 20 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Marocaine



INGRÉDIENTS

Pour le Rub

- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de sel
- 1 cuillère à soupe de poivre noir moulu
- 1 cuillère à soupe de curcuma
- 2 cuillères à soupe de Raz-El-Hanout
- 1 cuillère à soupe d'ail en poudre
- 1/2 cuillère à soupe de cannelle moulue
- 1/2 cuillère à soupe d'anis vert moulu

Pour la recette

- 1 Kg de jarret d'agneau
- 5 pommes de terre rouges coupées en 2 ou 3
- 1 bouquet de persil plat frais
- 1 bouquet de coriandre
- 5 citrons confits
- 2 oignons émincés
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 litre de bouillon de volaille
- 15 cl de miel liquide

INSTRUCTIONS

1. Mélanger les ingrédients du rub et frotter la viande. Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.
2. Préchauffer votre gril pour une cuisson indirecte, plaque de saisie fermée à 225°F (110°C). Fumez-le pendant 3 heures.
3. Si vous n'avez pas de tajine, vous pouvez utiliser une cocotte. Augmenter la température du gril à 150°C (300°F). Versez un peu d'huile d'olive dans la poêle et faites cuire les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
4. Ajouter la viande et tous les autres ingrédients de la recette. Fermez le couvercle et laissez cuire encore 2 à 3 heures, jusqu'à ce que la l'agneau s'effiloche.



MOTS CLÉS

agneau, citrons, tajine