



# Tajine d'agneau aux dattes



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 kilogramme de viande d'agneau (ou d'épaule d'agneau, en cubes)  
huile d'olive  
2 oignons (émincés)  
2 gousses d'ail (émincées)  
1 pièce de gingembre (pelé et émincé)  
1 boîte de pâte de tomate  
7 décilitres de fond de volaille  
2 bâtons de cannelle  
1/2 cuillère à soupe poivre de cayenne  
1 cuillère à soupe de ras el hanout  
8 dattes  
1 bouquet de persil plat  
2 tomates  
1 oignon rouge  
1 citron vert (le jus)  
100 grammes d'amandes  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Séchez bien la viande d'agneau au papier absorbant. Salez et poivrez.
- 2.** Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une cocotte à fond épais (type Le Creuset). Faites dorer la viande de chaque côté en plusieurs fournées. Ajoutez les oignons et mélangez bien. Poursuivez la cuisson quelques instants. Ajoutez l'ail et le gingembre. Mélangez à nouveau. Ajoutez le concentré de tomates et poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.



- 3.** Arrosez de fond de volaille et ajoutez les bâtons de cannelle, le piment de Cayenne et le ras-el-hanout. Couvrez et laissez mijoter 2 heures à feu doux. Si vous pouvez mettre la cocotte au four, enfournez-la à 160 °C.
- 4.** Ajoutez les dattes et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.
- 5.** Entre-temps, préparez une salade aux herbes : hachez finement le persil plat. Coupez les tomates en petits dés. Hachez l'oignon rouge. Mélangez le persil plat, les tomates, l'oignon rouge et le jus de citron vert.
- 6.** Sortez le tajine du four et garnissez-le d'amandes. Accompagnez-le de la salade.