Tajine d'agneau aux abricots et aux figues

Préparation : 30 min

16 min

15 min

18 min

Origine du tajine

Le Tajine est à l'origine un récipient en terre allant au feu et dont le couvercle est en forme de cheminée. Ce ragoût est d'origine nord africaine.

ingrédients

- *800 g d'épaule d'agneau désossée*
- *8 abricots secs*
- *8 figues sèches*
- *2 aubergines*
- *2 oignons*
- *2 gousses d'ail*
- *50 cl d'eau*
- *1 cuil. à soupe de poudre de cumin*
- *1/2 bâton de cannelle*
- *1 cuil. à soupe de gingembre en poudre*
- *1 dose de safran*
- *1 cuil. à soupe d'huile d'olive*
- *sel, poivre*

1 La préparation des ingrédients

Faire tremper les abricots et les figues dans l'eau tiède. Émincer les oignons et hacher l'ail. Découper les aubergines en dés. Couper l'agneau en cubes de 4 cm environ.

2 La pré-cuisson

Faire chauffer à feu vif l'huile dans l'autocuiseur et faire revenir les morceaux d'agneau.

Ajouter les oignons émincés et laisser dorer, puis mettre l'ail haché, le cumin, la cannelle, le gingembre, le safran, le sel et le poivre. Bien mélanger. Ajouter les aubergines, les abricots et les figues égouttés. Verser 50 cl d'eau.

3 Votre autocuiseur s'occupe de tout

Fermer. Dès que la vapeur s'échappe, réduire la source de chauffe et laisser cuire selon le temps indiqué. Ouvrir et servir.