

[http://lafeedagobert.blogs.marieclaire
idees.com](http://lafeedagobert.blogs.marieclaireidees.com)



*Le tagine d'agneau
au citron confit*



Le citron confit :

Prenez exclusivement un citron bio (pour éviter le diphénol dans le tagine)

Percez-le avec une fourchette en 4 endroits différents et introduisez un clou de girofle dans chaque trou (16 clous de girofle !)

Mettez-le dans un bocal, ajoutez un bâton de cannelle et de l'huile de l'olive jusqu'à immersion totale. Rien ne doit dépasser ...

Fermez le bocal, mettez une étiquette avec la date de préparation et laissez-le à température ambiante pendant 6 à 8 semaines. Si vous ne l'utilisez pas tout de suite, vous pouvez le conserver au réfrigérateur plusieurs semaines encore.

Le tagine

Pour 6 personnes :

1,5 kg d'agneau en poids net : gigot, épaule désossée et dégraissée ; un gros oignon, des olives vertes dénoyautées, des épices de type ras-el-hanout non piquantes.

Coupez l'agneau en morceau ; râpez l'oignon (attention les yeux ...)

Dans une cocotte mettez une cuillerée à soupe d'huile d'olive, l'oignon râpé et les morceaux d'agneau, faites

revenir quelques instants ; ajouter le ras-el-hanout en quantité suffisante pour bien enrober la viande, et de l'eau (juste assez pour recouvrir la viande), salez, poivrez.

Couvrez la cocotte et laissez cuire la viande une heure environ à feu modéré. Pendant ce temps, ébouillantez les olives et égouttez-les.

Après une heure environ (vérifiez la cuisson de l'agneau) ajoutez les olives et le citron confit coupé en demi-tranche. Poursuivez la cuisson un quart d'heure environ.

Servez avec de la semoule de couscous et des courgettes coupées en rondelle cuites à la vapeur

Le tagine est encore meilleur le lendemain.

Et surtout : ne jetez pas l'huile du citron, elle est délicieuse dans les salades et autres plats (riz, pâtes etc..)

