

[Mon homme en cuisine] Tajine d'agneau aux mirabelles et aux amandes



“ Des mirabelles, encore des mirabelles, encore plus de mirabelles... Décidément, c'est une année à mirabelles. Nous en avons congelées, fait des [confitures](#), mangé telles qu'elles... Le week end dernier, Max a eu la bonne idée d'en faire un tajine. J'adore quand il cuisine... je suis fière et me délecte de ses plats. Et avec raison! ”

Les Ingrédients :

- 1 kg d'agneau à ragoût (collier, gigot...)
- 3 à 6 [oignons](#)
- 750 g de [mirabelles](#)
- 250 g d'[amandes](#)
- Huile d'olive
- Jus de tomates
- 1 gros bouquet de [persil](#) plat
- Cannelle
- 3-4 cardamome
- 1 clou de girofle
- Coriandre en poudre
- Coriandre en graine
- Cumin
- Épices à couscous
- Paprika fort
- Ras el hanout
- Sel et poivre

Les Étapes :

Coupez la viande d'agneau grossièrement. Faites-la saisir dans un filet d'huile d'olive. *Ici dans une grande cocotte en fonte. Salez.*

Ajoutez les [oignons](#) hachés. Ajoutez les épices. Pour les épices fiez vous à votre goût et odorat. *Mieux vaut moins aromatiser maintenant et réajuster un peu plus tard.*

Coupez les [mirabelles](#) en deux, retirer les noyaux. Ajoutez 500 g des mirabelles à la viande. Couvrez de jus de tomates. *Ici le [jus de tomates](#) provient de l'eau de végétation des tomates utilisées au moment de la réalisation du [coulis de tomates](#).*

Couvrez et laissez cuire à feu modéré pendant environ 2 heures ou le temps que les [mirabelles](#) deviennent fondantes. *Ici, de l'eau a été ajoutée sur le couvercle de la cocotte en fonte. Ceci permet de réduire l'évaporation des liquide à l'intérieur de la cocotte.* Vérifier la quantité de liquides dans la cocotte (ajoutez-en si nécessaire) et mélangez régulièrement. Rectifiez l'assaisonnement et les épices.

Faites griller les [amandes](#) à sec. Ajoutez les 3/4 à la viande. Réservez le reste. Procédez de même avec le [persil](#) haché. Faites cuire encre une quinzaine de minutes tout en rectifiant les épices et l'assaisonnement.

Servez avec le reste du [persil](#) haché, quelques [amandes](#) grillées et quelques quartiers de [mirabelles](#).

Et Que Dire De Plus ?

- Servez avec des graines de semoule pour couscous.
- Le [jus de tomates](#) provient de l'eau de végétation des tomates utilisées pour le [coulis de tomates](#).
- [Confiture de mirabelles confites \[avec 25 % de sucres ajoutés\]](#).
- L'agneau provient de la [ferme de Rémy Picot à Pfaffenhoffen!](#)

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/tajine-dagneau-aux-mirabelles-et-aux-amandes/>
