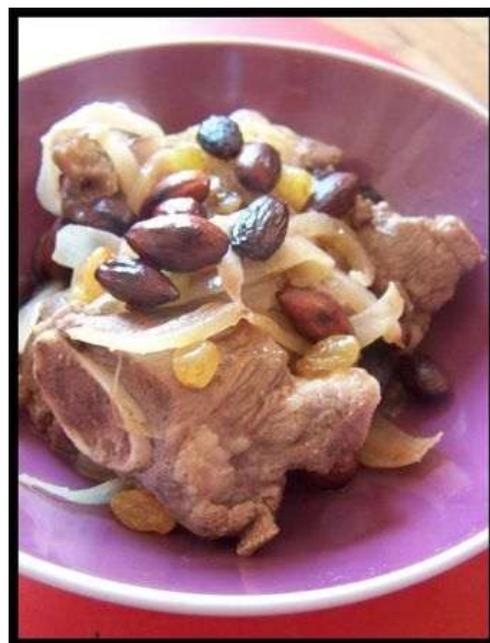




Tajine d'agneau aux raisins et aux amandes.

Pour 6 personnes :

- 1 épaule d'agneau de 1,5 kg ;
- 1 kg d'oignons ;
- 500 g de raisins secs blonds ;
- 250 g d'amandes mondées ;
- 1 cuillère à café de gingembre moulu ;
- 1 cuillère à café de cannelle moulue ;
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre ;
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive ;
- 2 cuillères à soupe d'huile pour friture ou d'huile de tournesol ;
- Sel et poivre.



Remarques préalables : Vous pouvez demander à votre boucher de découper l'épaule d'agneau en morceaux, cela vous évitera de vous escrimer sur les os. Concernant les amandes, si vous ne disposez que d'amandes non mondées, vous pouvez laisser la peau, c'est très bon aussi, ou les monder vous-mêmes. Pour cela, passez-les sous le grill du four en prenant garde de ne pas les faire brûler, laissez-les refroidir puis pincez-les entre vos doigts : la peau devrait se retirer très facilement.

Découpez l'agneau en cubes de 3 ou 4 cm de côté. Rincez abondamment les raisins secs et égouttez-les soigneusement. Épluchez les oignons et émincez-les.

Dans une marmite, faites chauffer la moitié de l'huile d'olive (4 cuillères à soupe) et faites-y dorer la viande. Ajoutez ensuite le gingembre. Salez, poivrez et couvrez de 20 cl d'eau. Laissez mijoter à couvert et à feu très doux pendant 40 minutes.

Pendant ce temps, faites chauffer le reste de l'huile d'olive (4 cuillères à soupe) dans une poêle à bords hauts et faites-y confire les oignons à feu doux une dizaine de minutes en remuant souvent et en prenant garde de ne pas les faire brûler (ne soyez pas impatients, monter le feu ne fera pas cuire vos oignons plus vite, en revanche cela risque certainement de les faire brûler). Ajoutez les raisins secs, la cannelle et le sucre et mélangez délicatement. Réservez.

5 minutes avant la fin de la cuisson de la viande, faites chauffer l'huile pour friture dans une petite poêle et faites-y frire les amandes en les faisant sauter de temps à autre. Retirez-les lorsqu'elles sont dorées (environ 5 minutes) et réservez-les.

Lorsque la viande est cuite et avant de servir, ajoutez les oignons confits dans la marmite de viande et mélangez délicatement. Versez le contenu de la marmite dans un plat de service (l'idéal étant un plat à tajine traditionnel) et parsemez les amandes sur la viande. Servez aussitôt, la viande encore fumante.