



PAR M. VIGLINO - MAISON DE LA TOUR (GE)

TAJINE D'AGNEAU ET BOULETTES DE BOEUF AUX FRUITS SECS

Ingrédients

(Pour 4 personnes)

4 souris d'agneau
8 c. à s. de miel
Huile d'olive
1,25 l de bouillon de légumes
300 g de boeuf haché
2 oignons
2 gousses d'ail
2 bouteilles de sauce tomate
1 c. à s. de poudre de cannelle
1 c. à s. de poudre de cumin
1 c. à s. de ras-el-hanout
6 pistils de safran
Sel, poivre
1 botte de carottes fanes
confites
240 g de semoule
1 poignée d'abricots secs
1 poignée d'amandes effilées
torréfiées
1 bouquet de coriandre
Sel, poivre

Préparation:

1. Commencer par les souris. Peler et émincer finement l'oignon. Hacher l'ail.
2. Faire revenir les souris d'agneau avec un filet d'huile d'olive, dans une cocotte bien chaude.
3. Ajouter un oignon émincé, une gousse d'ail écrasée et le miel et la moitié des épices. Laisser cuire 10 min.
4. Couvrir avec 1 l de bouillon et laisser mijoter 1h à couvert.
5. Assaisonner la viande hachée. Confectionner des boulettes.
6. Dans un plat à tajine, faire revenir les boulettes avec de l'oignon, l'ail et le solde des épices. Ajouter la sauce tomate ainsi que les souris d'agneau avec le jus de cuisson et les carottes confites. Laisser cuire 30 min à couvert. En parallèle, égrainer la semoule avec 250 ml de bouillon bien chaud.
7. Au moment du service, ajouter les fruits secs et la coriandre ciselée. Servir avec la semoule.