



agneau
pêches
et romarin

Pour 4/6 personnes:

900 g d'épaule ou jarret d'agneau coupé en
morceau de 3 x 3 cm environ

6 pêches

1 ,5 c. à café de gingembre (je mets du frais)

1,5 c. à café de cannelle (à doser)

6 c. à soupe de miel

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 branche de romarin

Dans un plat à tajine, fais chauffer l'huile d'olive avec les épices pendant 2 à 3 mn, sans cesser de remuer. Ajoute la viande et laisse dorer sur tous les côtés. Ajoute la branche de romarin puis ajoutez 30 cl d'eau. Couvre et laisse cuire 1 h 15 voir plus. Cuisson au four à 200/180°.Epluche les pêches, coupe les en 6, enlève le noyau. Mélange-les avec le miel.

15 mn avant la fin de la cuisson, si le jus de cuisson est très liquide fait réduire à découvert, puis ajoute les pêches avec leur jus, fait cuire 10mn environ.

Servir, accompagné de boulghour ou de semoule...

TAJINE