

Tajine de souris d'agneau aux citrons confits

Pour 4 personnes

25 minutes de préparation – 1h30 de cuisson

Ingrédients

4 souris d'agneau
6 tomates
4 petits citrons confits
Quelques abricots secs
200g de concassée de tomates
20 cl de miel
5 carottes
1 oignon
Une cuillère à café de cumin
Une cuillère à café de cannelle
Une cuillère de quatre épices
3 feuilles de laurier
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Eau
Sel, poivre



Préparation :

Faites poêler les souris d'agneau dans une grande marmite avec l'huile d'olive jusqu'à obtenir une légère coloration. Les réserver.

Dans la même marmite, faire suer les oignons émincés et les carottes. Ajouter les tomates coupées en 4 et la concassée de tomates.

Ajouter ensuite les citrons confits, les abricots secs, le miel et toutes les épices. Ajouter de l'eau à hauteur. Laisser mijoter à couvert pendant 1h10.

Retirer les souris d'agneau et laisser réduire la sauce à grand bouillon pendant encore 20 minutes.

Servir dans de jolis plats à tajine sur un lit de semoule.