



Tajine d'agneau au fenouil et olives

Ingrédients :

- ◆ 1 épaule d'agneau en morceaux
- ◆ 2 bulbes de fenouil 2 oignons 1 citron
- ◆ Coriandre ou persil plat
- ◆ 4 c.s. d'huile d'olive
- ◆ 1 c.c. de cumin en poudre et 1 pointe de piment
- ◆ Sel Poivre

Préparation :

Fendre les bulbes de fenouil en quatre, rincer, les égoutter puis les couper en tranches
Peler les gousses d'ail, émincer les oignons, presser le citron.

Dans une cocotte faire revenir les morceaux d'agneau dans l'huile d'olive.
Quand ils sont colorés, les retirer et les maintenir au chaud.

Dans cette cocotte faire blondir l'oignon et l'ail, remettre les morceaux de viande, les saupoudrer d'épices. Saler et poivrer.

Arroser avec le jus de citron avec 5 cl d'eau.

Couvrir et laisser cuire ½ h.

Ajouter alors les fenouils en tranches et les olives. Compter encore 45 mn de cuisson douce.