

Tajine d'agneau aux 30 épices

Ingrédients :

- 1 Kg d'agneau désossé coupé en petits morceaux
- 4 oignons
- 4 c.à.s. de mélange 30 épices
- 1 c.à.s. de purée de piments rouges (ou bien 3 piments oiseaux ou 1 piment frais haché)
- 2 c.à.s. de concentré de tomate
- 4 aubergines
- amandes ou pignons
- petits pois
- sel

Faire une marinade : mettre la viande (dans un tajine que l'on mettra au four ou) dans une cocotte, avec les épices et les oignons coupés fins ; recouvrir d'eau et laisser mariner une bonne heure.

Mettre sur le feu d'abord fort puis moyen ; délayer la purée de piments rouges et le concentré de tomate.

Couper les aubergines en gros cubes sans les peler et les disposer sur la viande sans les mélanger.

Couvrir et laisser mijoter au moins 1 heure. Seulement à ce moment, mélanger de temps en temps ; goûter et ajuster l'assaisonnement ; la viande doit être fondante. Ajouter les amandes.

On peut y ajouter des petits pois.

Accord met et vin :

Un Saint Julien ou un Faugères rouge.