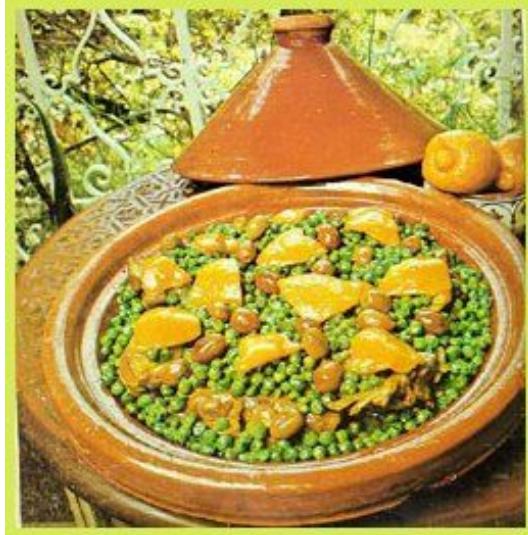


TAJINE D'AGNEAU AUX FONDS D'ARTICHAUTS ET PETITS POIS



Les ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

- 1 kg 1/2 de viande d'agneau coupée en morceaux
- 2 kg d'artichauts
- 2 kg de petits pois (ou fèves fraîches)
- 1 cuillerée à café de gingembre
- 1 pincée de safran
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillerées à soupes d'huile
- l'écorce d'un citron confit
- 1 poignée d'olives
- le jus d'un citron

La préparation

Verser l'huile dans la cocotte, y faire revenir légèrement les morceaux de viande, saler et ajouter le gingembre et le safran.

Mélanger pour imprégner la viande puis couvrir d'eau et poser le couvercle.

Surveiller de temps en temps la cuisson, ajouter de l'eau si nécessaire.

Nettoyer les artichauts et plonger les fonds dans de l'eau citronnée ou vinaigrée.

Les cuire à l'eau bouillante salée additionnée de sauce de cuisson de la viande (15 à 20 mn).

Cuire les petits pois à l'eau pendant 10 mn puis ajouter un peu de sauce de cuisson.