

COUSCOUS D'AGNEAU



Pour 6 personnes

Ingrédients :

**1 kg d'agneau coupé en morceaux
1 boîte de concentré de tomate
1 boîte de pulpe de tomate
4 carottes
5 petits navets
3 branches de céleri**

**4 courgettes
1 boîte de pois chiches
4 gousses d'ail
2 oignons
2 c à s de raisins secs
Epices à tajine**

Emincer les oignons et écraser les gousses d'ail. Eplucher les légumes (sauf les courgettes) et les couper en morceaux.

Faire revenir dans de l'huile olive et du beurre la viande d'agneau. Ajouter les épices tajine, l'oignons et l'ail.

Puis ajouter la pulpe de tomate et le concentré de tomate. Ajouter les carottes, les navets et le céleri. Recouvrir d'eau et faire cuire à feu doux pendant 30 minutes. Ajouter les courgettes et continuer la cuisson 45 minutes.

10 minutes avant la fin de cuisson, ajouter une boîte de pois chiches et des raisins secs préalablement gonflés avec du jus des légumes.