

TAJINE D'AGNEAU, ABRICOTS ET FIGUES, SEMOULE FINE A LA CORIANDRE



Pour 8 personnes

Ingrédients :

1,5 à 2 kg d'épaule d'agneau coupée en morceaux et dégraissée

40 g de farine de blé

150 g de purée de tomates confites

100 g d'abricots secs

100 g de figues sèches

2 oignons

4 cl d'huile d'olive

13,5 g de raz-el-hanout

6,5 g de mélange 4 épices

8 pincées de sel fin

8 tours de moulin à poivre

200 cl d'eau

½ botte de coriandre fraîche

500 g de semoule de blé moyenne

6,5 cl d'huile d'olive

Tailler en petits dés les figues et les abricots secs.

Éplucher l'oignon et l'émincer en petits dés.

Dans une cocotte, colorer pendant 6 minutes dans un filet d'huile d'olive les morceaux d'épaule d'agneau. Une fois qu'ils sont bien colorés, ajouter la farine et bien mélanger. Laisser cuire quelques instants avant d'ajouter la purée de tomates confites et l'oignon, puis laisser cuire de 3 à 4 minutes. Saler et poivrer, puis ajouter les fruits secs et les épices.

Verser ensuite de l'eau dans la cocotte pour délayer la sauce. (Il faut qu'elle soit onctueuse et surtout pas trop liquide), Porter à ébullition puis cuire à frémissements pendant 40 minutes.

Laver et effeuiller la coriandre en conservant les tiges. Ciseler les feuilles. Porter l'eau à ébullition (même volume d'eau que de semoule) dans une casserole avec les tiges de coriandre, du sel et de l'huile d'olive. Laisser infuser durant 5 min. Filtrer le bouillon, puis verser le tout sur la semoule. Filmer le bol et laisser la semoule gonfler pendant 5 minutes.

Égrainer la semoule à l'aide d'une fourchette et ajouter les feuilles de coriandre.

Disposer la semoule sur les assiettes plates à l'aide d'un cercle à pâtisserie. Répartir le tajine tout autour, napper de sauce et décorer avec quelques feuilles de coriandre.