

safran oct8bre occitan

TAJINE D'AGNEAU 4/6 PERSONNES

Ingédients

1kg d'agneau
2 oignons
1 aubergine
2 gousses d'ail
200g d'abricots sec
40g de confit de safran
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 sachet de thé vert
0.1g de safran
sel, poivre

Méthode

La veille, faire infuser 0.1 g de safran dans 30 ml d'eau chaude.
Mettre 200 g d'abricots secs à tremper pendant 1 h dans le thé vert, puis les égoutter.
Mettre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans le tajine.
Incorporer 2 oignons hachés, 1 aubergine, 2 gousses d'ail en chemise, 1 kg d'agneau découpé en morceaux, les abricots gorgés de thé vert.
Délayer 40 g de confit de safran avec 20 cl d'eau et verser sur le mélange.
Couvrir et placer au four pendant 1h30 environ.
Avant de servir, introduire l'infusion de safran.