

Tajine d'agneau aux coings

Pour 10 à 12 personnes



1 gigot d'agneau coupé en tranche avec l'os (+/- 2kg 800)
2,500kg d'oignons jaunes
1 kg d'oignons rouges
4 gousses d'ail
2 kg de coings
3 battons environ de cannelle réduit en poudre soit 1c-à-s
1 gros bouquet de persil plat
1 gros bouquet de coriandre
1 c-à-s de poivre blanc
½ c-à-s de poivre gris
1 + ½ c-à-s de gingembre
1 boîte de safran
1 c-à-c de curcuma
1 c-à-s de sel fin
Huile d'olive

La veille, Préparer la viande

- Dans un grand saladier, verser ½ verre d'eau, ajoutez le sel, les poivres, le safran, le gingembre et le curcuma. Bien mélanger le tout et incorporer un à un les morceaux en les imprégnant bien du mélange. Recouvrez le plat d'un film alimentaire et mettez le tout au frigo.

Le lendemain, Cuisson de la viande

- Épluchez les oignons, les couper en fines lamelles et réserver.
- Dans un plat à tajine ou dans un grand faitout, verser l'huile d'olive, environ ½ verre, ajoutez la viande qui a macéré toute la nuit, puis la moitié des oignons et mélanger le tout. Rajouter le l'huile d'olive par-dessus environ ½ verre. Et mettre 2 minutes à feu vif tout en mélangeant.
- Mettre les bouquets entiers de coriandre et de persil (chacun avec leur lien)
- Ensuite faire cuire à feu doux à couvert pendant 2 heures.
- Au bout de 2 h, retirer la viande et la réserver.
- Filtrer la sauce au chinois où a cuit la viande, bien écraser ce contenu à travers le chinois (ce sont les oignons) ceci pour l'onctuosité de la sauce et pour renforcer son goût.
- Réduire le restant de la sauce où à cuit la viande
- Mettez dans une casserole, le reste d'oignons qui avait été mis de côté au départ, lui ajouter 4 louches de liquide où à cuit la viande, avant que la sauce n'ait réduit et rajouter un peu d'eau, couvrir et faire cuire à feu moyen, 10 minutes environ, surveiller et remuer de temps en temps.

Cuisson des coings

- Laver et sécher les coings, les couper en 4, les épépiner, et faire une entaille en forme de croix sur le dos de chaque quart de coings.
- Les mettre à cuire dans un grand faitout rempli d'eau avec ½ c-à-c de sel.
- Les cuire 15 minutes environ, vérifiez la cuisson, avec un couteau pointu en le plantant dans un quart de coing, il doit rentrer sans difficulté lorsque la cuisson est faite.
- Vider ensuite les 2/3 d'eau de cuisson.
- Le reste du 1/3 sera utilisé pour caraméliser les coings. Ajouter dans ces 1/3 d'eau de cuisson, 5 c-à-s de sucre, 1 c-à-s de cannelle (battons que l'on aura réduit en poudre) et faire réduire le liquide sur feu moyen environ ¼ d'heure.

Servir.

Dans l'assiette, mettre en premier la viande, les morceaux de coing, les oignons, et la sauce par-dessus.