

Tajine d'agneau aux olives, citrons confits, oignons

Pour 16 personnes

Ingrédients :

- 2 épaules d'agneau, coupée en morceaux (soit environ 2kg de viande)
- 9 oignons
- 3 gousses d'ail
- 400 g d'olives vertes ou violettes
- 1 + $\frac{1}{2}$ citrons confit
- 6 feuilles de laurier
- 15 cm de gingembre frais
- Sel
- Les épices : 6 c-à-s de cumin, 6 c-à-s de curcuma, 3 c-à-s de coriandre, 3 c-à-c de muscade, 3 c-à-c de cannelle, 3 c-à-c de gingembre, 3 c-à-c de poivre, 1+1/2 c-à-c de clou de girofle, 1+1/2 c-à-c de pigment de Cayenne.
- Huile d'olive.

Pratique :

1) Commencer par préparer les ingrédients :

- **Les 9 oignons**, les éplucher. **Couper seulement 6 oignons** en fines lamelles et **garder les 3 autres en entier**.
- **Les 3 gousses d'ail**, écraser les avec la paume de la main ou avec une lame de couteau, ceci permet que la peau se détache facilement. Couper les en deux dans le sens de la longueur et retirer le germe et tailler les en fins morceaux ...
- **Le gingembre**, pour le peler, prendre 1 cuillère à café et racler le, cela permet de le peler très facilement et ensuite, râper le.
- **Les olives**, les ébouillanter en les plongeant dans une casserole d'eau bouillante, 2 minutes, cela permet de leur retirer le goût un peu trop salé. Ou mettre aussi un morceau de pain dur qui va absorber le sel.
- **Les épices**, tous en poudre, cumin, curcuma, coriandre, muscade, cannelle, gingembre, poivre, clou de girofle, pigment de Cayenne.

2) Dans plat à tajine ou un grand faitout, faire dorer la viande, (conseil de Pascale les oignons doivent être revenus avec la viande, ils vont lâcher de l'humidité et la viande cuira en douceur. Faire revenir le tout jusqu'à ce que les oignons deviennent transparents. puis réserver.

3) Puis, saler légèrement du fait des olives et les citrons confits sont déjà bien salés, ajouter ensuite, l'ail, le gingembre râpé, les feuilles de laurier, les épices, les citrons confits, coupés en tranches, **les 3 oignons entiers** et la viande.

- 4) Recouvrir le tout d'eau bouillante, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 1h30 à 2h ou au four, 40 mn à 1h, à 180°C, th 6.
- 5) 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les olives,
- 6) Récupérer les 3 oignons entiers et les réduire en purée, les verser dans le faitout, ceci pour épaissir la sauce et donner aussi une jolie couleur à la texture.
- 7) Si la sauce est trop liquide, penser à retirer le couvercle un peu avant la fin de la cuisson, pour laisser l'évaporation se faire.
- 8) On peut rajouter au final pour la décoration, des tranches de citrons confits dessus le plat et de la coriandre fraîche ciselées.