

# Tajine Aux Pruneaux À Ronan

Pour 4 personnes

## Ingrédients:

- 2 beaux morceaux de selle d'agneau
- 4 petite pommes de terre
- 1-2 courgette
- 1 grosse tomate
- 2-3 carotte
- 1 gros oignon en lamelles
- 1 gousse d'ail
- 1 grosse pincée de safran
- olives vertes
- 1/2 verre d'huile d'olive vierge
- cumin
- Coriandre fraîche
- mélange d'épice RAZ EL HANOUT
- $\frac{1}{2}$  cuil. à café de cannelle
- 1 cuil. à soupe de graine de sesame
- Colorant Jaune
- citron confit
- pruneaux (en entiers! Ne les coupes pas)
- sel et poivre



Préparation 40 mn - Cuisson 45 mn

Découper la viande en morceaux de 50 g environ.

Dans une grande cocotte, mettre l'huile à chauffer.

Quand elle est bien chaude y colorer la viande - ajouter les oignons, les faire suer.

Ajouter la gousse d'ail.

Saler et poivrer.

Saupoudrer de safran et de Raz El Hanout et les citrons confit et de la cannelle

Verser l'eau et couvrir.

Cuire à feu doux environ 45 minutes.

10 minutes avant du fin - ajouter les pruneaux (Ils doivent rester entiers)

Dresser la viande dans un grand plat.

Décorer de graines de sesame.