

Tagine façon Fabienne

Une épaule d'agneau

Oignons et Coriandre fraîche

Pruneaux

Tomates

Olives violettes/roses de Marrakech

Pommes de terre

*Découper l'épaule en morceaux que l'on mettra au frais, la veille, avec une à deux cuillères de miel, sel poivre, le jus d'une orange pressée, un filet d'huile d'olive et un bouquet de coriandre fraîche que l'on parsèmera.

*Faire revenir les morceaux de viande que l'on placera dans le plat en terre (tagine) ou tout autre plat si l'on ne possède pas le vrai plat à tagine.

*On aura fait blondir légèrement les oignons (1 gros ou 2) (selon le poids de l'épaule) que l'on parsèmera sur la viande.

*On intercalera les tomates coupées en morceaux sur la viande, les pommes de terre en morceaux également réparties dans les espaces ainsi que les olives et les pruneaux (et ce qui fait très esthétique en cercle sur le bord du plat : un pruneau, un quartier de pomme de terre et on alterne),
Encore de la coriandre dans les espaces et sur le dessus des rondelles d'oranges.

*Au four 180° pendant 2 h. en prenant soin de couvrir avec de l'alu pour ne pas que les oranges soient carbonisées.

Bonne dégustation

