

Tajine de fèves au citron confit

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h 45

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 kg d'épaule d'agneau en morceaux

2 oignons

2 gousses d'ail

1,5kg de fèves (soit environ 400-500 g de fèves écossées et pelées)

1 bouquet de coriandre

1 citron confit au sel (j'en compte 2)

1/2 citron

3 c à s d'huile d'olive

1 c à c de gingembre

1 c à c de piment doux

1/2c de cumin en poudre

Sel et poivre

Dans une cocotte chauffer l'huile et y faire dorer les morceaux d'agneau pendant 10mn. La retirer et y faire revenir les oignons hachés et l'ail écrasé. Remettre la viande avec l'écorce du citron confit coupée en petits morceaux, la moitié de la coriandre ficelée et le gingembre. Saler et poivrer. Mettre de l'eau à hauteur et cuire 1h 15 environ à couvert (à adapter en fonction de la tendreté de la viande et la grosseur des morceaux). Ajouter les fèves écossées et pelées, le piment, le cumin. Poursuivre la cuisson 10 mn environ et ajouter un filet de citron et parsemer de peluches de coriandre. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>