



Tajine d'agneau au potimarron et châtaignes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

Viande d'agneau : collier, poitrine, ou épaule découpée en morceaux, environ 200 g par personne.

1 gros oignon

1/2 potimarron

300g de châtaignes pelées

1 cube de bouillon de légumes

Huile d'olive

2 cuil à soupe de miel

Epices : cannelle, curcuma, gingembre.

Une poignée d'amandes effilées

Emincez les oignons.

Dans une cocotte ou un plat à tajine, faites revenir les oignons puis les morceaux d'agneau.

Ajoutez ensuite les épices, et le cube de bouillon dilué dans 1/2 l d'eau bouillante.

Laissez cuire environ 1h30, puis ajouter le potimarron coupé en dés (inutile de le peler), et les châtaignes. Ajoutez le miel.

Continuer la cuisson pendant encore environ 1h. Ajustez les épices selon vos goûts. Faites réduire la sauce si nécessaire.

Parsemez d'amandes effilées préalablement grillées.

Servez avec de la semoule agrémentée de raisins secs préalablement trempés.

Remarque : en cas d'utilisation de châtaignes précuites, ajoutez-les seulement 1h avant la fin de la cuisson.

