

Tajine d'agneau aux légumes

Pour 6 personnes

- Dans une cocotte légèrement huilée faire revenir 3 échalotes émincées, puis ajouter une épaule d'agneau coupée en morceaux et les faire bien dorer. Saler et poivrer.
- Dans la cocotte ajouter 300 g de petits pois écossés, 300 g de fèves sans peau, 6 petits artichauts équeutés et épointés, 6 tomates en quartiers et le jus d'un citron. Couvrir et laisser cuire à feu très doux pendant 2 h.
- Ajouter 150 g d'olives noires et vertes, 100 g de raisins secs gonflés dans un peu d'eau chaude et remettre à cuire à feu doux pendant 45 mn.
- Servir très chaud dans un plat à tajine.