

# Tajine d'agneau aux navets de Pardaillan, poires tapées et abricots

## Ingrédients pour 4 personnes :

3 sachets de thé Earl grey  
3/4 de litre d'eau  
1/2 cuillère à café de cannelle  
1 étoile de badiane  
130 g d'abricots secs  
4 poires tapées

500 g de côtelettes d'agneau désossées  
300 g de navet de Pardaillan épluché  
200 g d'oignons  
1 cuillère à café de cannelle  
1 cuillère à café de cumin  
1/2 cuillère à café de Raz el hanout  
1 centimètre de gingembre frais  
1/2 gousse de vanille  
1 piment de cayenne  
1 bâton de cannelle  
1 dose de safran  
2 gousses d'ail écrasées  
1 cuillère à soupe de miel  
50 cl d'eau  
Sel  
100 g d'amandes mondées

## Préparation :

La veille ou 3 heures avant, faire chauffer trois quart de litre d'eau, faire infuser le thé, ajouter une 1/2 cuillère à café de cannelle, l'étoile de badiane, au bout de 5 minutes, retirer les sachets de thé, ajouter les abricots et les poires tapées.  
Laisser macérer au moins trois heures.

Dans une cocotte, faire revenir les côtelettes désossées et coupées en deux morceaux.

Réserver dans le plat à tajine.

Dans la même cocotte, faire revenir les oignons coupés en brunoise et les navets coupés en petits dés, pendant 15 minutes à feu doux.

Ajouter la cannelle, le cumin, le raz el hanout, le gingembre pelé et râpé, la demi gousse de vanille partagée au milieu, le piment de cayenne écrasé, le bâton de cannelle, la dose de safran et 50 cl d'eau. A ébullition, verser sur la viande, dans le plat à tajine. Saler.

Écraser les gousses d'ail, les incorporer avec le miel dans le plat.

Mettre un diffuseur de chaleur sur le feu, poser le plat à tajine.

Laisser cuire à feu doux 45 minutes.

Égoutter les abricots et les poires tapées, les ajouter à la viande avec les amandes mondées. Cuire encore 15 minutes.

Rectifier l'assaisonnement.

J'ai préparé ce plat la veille, réchauffé à feu doux, c'est encore meilleur.  
Servir avec de la semoule.

<http://deliceyes.over-blog.org/>