



GRAND BALLEAU Terre de Brie

RECETTES ORIGINALES AVEC LE SAFRAN BIO
DE LA FERME DU GRAND BALLEAU

TAJINE D AGNEAU SUCRE SALE AUX FRUITS SECS ET AU SAFRAN

Préchauffez le four à th 5-6 (160°). Préparez du bouillon en diluant les tablettes dans 40 cl d'eau très chaude. Versez-le sur les abricots dans un saladier et réservez.

Ébouillantez, pelez, épépinez les tomates et concassez la chair. Épluchez les oignons et l'ail, hachez-les grossièrement. Pelez et râpez le gingembre.

Dans une sauteuse, faites chauffer la moitié de l'huile et mettez les morceaux de viande à dorer sur toutes leurs faces, puis égouttez-les. A leur place, faites revenir les oignons et l'ail avec le reste d'huile, puis ajoutez les tomates et faites-les confire 10 min à feu doux.

Disposez la viande et le mélange oignons/tomates dans un plat à tajine ou un plat en terre. Parfumez avec le gingembre râpé, le cumin, la cannelle, le piment, le safran, les graines de coriandre concassées et la moitié de la coriandre fraîche. Salez, ajoutez les abricots et leur bouillon, couvrez d'une feuille d'aluminium et enfournez pour 1 h 30.

Faites dorer les amandes à sec dans une poêle antiadhésive et ajoutez-les au tajine 15 min avant la fin de sa cuisson. Parsemez alors du reste de coriandre ciselée et servez très chaud dans le plat de cuisson.



- 1,2 kg d'épaule d'agneau désossée coupée en gros morceaux
- 350 g d'abricots secs moelleux
- 150 g d'amandes mondées
- 4 tomates
- 4 oignons
- 4 gousses d'ail
- 30 g de gingembre frais
- 1 grosse pincée de cumin en poudre
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1 piment oiseau
- 20 filaments safran
- 1 cuillère à soupe de graines de coriandre
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 1/2 bouquet de coriandre
- 1 pincée de sel

