

## Tajine de mouton aux coings

---

*Ingrédients (pour 6 personnes) :*

- 1 kg de viande de mouton ou d'agneau (épaule, collier),
- 2 oignons,
- 6 beaux coings,
- 2 c. à s. d'huile, 20 g de beurre,
- 1 bâton de cannelle,
- 50 g de sucre,
- cannelle en poudre, poivre, gingembre, safran.

*Préparation : 30 min. Cuisson : 1 h 30 min.*

Faire revenir la viande et, à la fin, les oignons dans un mélange d'huile et de beurre. Ajouter un peu d'eau quand c'est bien doré et laisser mijoter 1 heure à 1 heure et demie avec un peu de toutes les épices.

Éplucher les coings et les couper en gros quartiers. Les faire pocher quelques min. dans de l'eau frémissante avec un bâton de cannelle pour les attendrir un peu (attention: ils ne doivent pas se défaire).

Retirer les coings et les égoutter. Préparer un sirop court et épais à base d'eau, de sucre et de cannelle en poudre et y faire revenir les coings pour qu'ils se colorent un peu.