

Tajine de mouton aux pruneaux

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de viande de mouton ou d'agneau (épaule, collier),
- 1 livre de pruneaux,
- 2 c. à s. de sésame blanc,
- 2 c. à s. d'huile, 20 g de beurre,
- 50 g de sucre,
- cannelle en poudre, poivre, sel, safran.

Préparation : 30 min. Cuisson : 1 h.

Mettre un peu de safran dans de l'eau chaude salée et poivrée. Passer le mouton dedans et laisser macérer ¼ d'heure environ. Faire ensuite revenir la viande dans un mélange d'huile et de beurre, puis ajouter le jus de macération. Laisser mijoter à feu doux environ 1 heure.

Laver les pruneaux puis les laisser gonfler dans de l'eau chaude. Préparer un sirop assez épais à base d'eau, de sucre et de cannelle en poudre et y laisser revenir les pruneaux jusqu'à ce qu'ils caramélisent un peu.

Faire griller le sésame à sec et l'ajouter aux pruneaux au moment de servir. Verser le jus de viande sur les pruneaux.