

MAISON DE CAMPAGNE
SEPTEMBRE - OCTOBRE 2015



STYLE DE VIE
Autour d'un plat

PAR LÉA CLOTEAU

Tajine en fonte émaillée,
disponible en 8 couleurs et 3 tailles.
Le Creuset, à partir de 169 €.

Un goût d'ailleurs

MIJOTÉ COMME ICI ET PARFUMÉ
COMME LÀ-BAS. FORT EN
COULEURS ET SAVEURS, LE TAJINE
MET TOUT LE MONDE D'ACCORD !

© 2015 Creuset. Tous droits réservés.



1 Citrons confits Beldi au thym, 348 g, 3,20 € ; harissa berbère, 90 g, 1,40 €. les 2, chez Kooz. 2 Plancha à découper, 45 x 32 cm, Guy Degrenne, 50 €. 3 Tajine en terre cuite sur support électrique, Tefal, 79,99 €. 4 Assiette creuse orange en faïence, 20 cm, Maisons du Monde, 26,36 € les 4. 5 Cuillère à service en acier inoxydable, 325 mm, Zwilling, 21,95 €. 6 Carrousel à épices de 16 bouteilles, épices incluses, Trudeau, 64 €. 7 Tajine ovale 2,5 l, Appolia, 83 €. 8 Santoku «basculé» alvéolé Gamme Pro en acier trempé inoxydable, 14 et 18 cm, Zwilling, à partir de 40,70 €.

La recette

Tajine d'agneau aux pruneaux, amandes et miel

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION 20 MIN
TEMPS DE CUISSON 2H30

• 1,2 kg de gigot ou d'épaule d'agneau coupé en 12 morceaux • 2 gros oignons
 • 1 gousse d'ail • ¼ c. à café de safran en poudre • 1 c. à café de gingembre en poudre • 2 bâtons de cannelle
 • 2 c. à soupe de miel • ¼ c. à café de cardamome en poudre • 50 g d'amandes entières émondées • 300 g de pruneaux dénoyautés • Graines de sésame grillées • 20 g de beurre • Huile d'olive • Poivre noir du moulin, sel

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 210 °C (th. 7).
- 2 Faire dorer les amandes dans une poêle antiadhésive en vérifiant qu'elles ne brûlent pas. Réserver. Hacher finement les oignons, écraser l'ail.
- 3 Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans la base du tajine sur feu moyen. Faire revenir les morceaux d'agneau et les retirer lorsqu'ils sont dorés. Réserver.
- 4 Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et les oignons. Faire blondir et ajouter la gousse d'ail. Remettre les morceaux d'agneau dans le tajine et baisser le feu. Saupoudrer de safran, de gingembre et ajouter les bâtons de cannelle. Saler et poivrer. Ajouter 25 cl d'eau. Mélanger le tout soigneusement. Couvrir et laisser cuire à feu très doux.
- 5 Enfourner durant 2h30 en remuant de temps en temps. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Ajouter les amandes dorées 10 min avant la fin de la cuisson.
- 6 Disposer les pruneaux dans une casserole avec 1 petite louche de jus de cuisson du tajine, 10 cl d'eau, le miel, la cannelle en poudre et le beurre. Saler et poivrer. Mélanger et laisser cuire 10 min à feu doux.
- 7 Disposer les pruneaux autour de la viande et parsemer de graines de sésame. Servir directement dans le tajine. *





© 2015 www.mathon.fr

❶ Tajine en céramique « Flame », 27 et 32 cm, **Emile Henry**, à partir de 69,90 €. ❷ Couscoussier « Casimir » en acier inoxydable, 24 cm, **Beka**, 119 €. ❸ Tajine en fonte, 20 cm, **Staub**, 66,95 €. ❹ Tajine en céramique, **Revol**, à partir de 119,90 €. ❺ Moulins à épices (piments, sel et poivre), 14 cm, **Peugeot**, de 33 à 35 €. ❻ Moulinette 3 lames, 500 ml, **Moulinex**, 42,99 €. ❼ Couteau « Volcanik » en acier inox avec revêtement adhésif, **Jean Dubost**, 30 €. ❽ Coffret 3 pots à épices en grès, **Comptoir de Famille**, 34,90 €. ❾ Moulin à herbes ergonomique double lame, en vente sur mathon.fr, 19,99 €.