

## Tagine d'agneau aux aubergines, olives mauves et citron confit par Fatéma Hal.



**Préparation : 35 min**

**Cuisson : 1 h 10**

**Ingrédients pour 6 personnes :**

1 kg d'agneau  
1 tête d'ail  
1 cuil. à café de cannelle  
1 cuil. à café de paprika  
1 bouquet de persil  
1 bouquet de coriandre  
½ litres d'eau  
2 oignons  
1 kg d'aubergines  
20 cl d'huile d'olive  
1 cuil. à soupe de sel  
1 cuil. à café de poivre noir  
150 grammes d'olives mauves  
1 citron confit  
Huile de friture

- Épluchez les oignons et coupez-les en fines lamelles.
- Mettez dans une marmite à fond lourd la viande découpée en morceaux, les oignons, l'huile, le sel, le poivre, les épices, le persil et la coriandre. Laissez mijoter quelques minutes puis ajoutez l'eau et laissez cuire pendant 45 minutes.
- Lavez et essuyez les aubergines. Coupez les aubergines à 5 cm environ de la queue.
- À la fin de la cuisson, ajoutez le citron confit et les olives mauves. Couvrez et faites cuire encore 15 minutes.
- Coupez les aubergines en rondelles de 2 cm d'épaisseur et faites-les dorer dans de l'huile bien chaude.
- Servez dans un tajine en terre en disposant la viande au milieu, entourée des légumes et couverte de rondelles d'aubergines et d'olives.