

# Tajine de chevreau

4 pers

## Ingrédients

- 1kg de collet de chevreau
- 2 oignons
- 1 cuillère à café de gingembre
- ½ cuillère à café de muscade
- ½ cuillère à café de cumin
- ½ cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 250 g de pruneaux dénoyautés
- 12 abricots secs
- 1 cuillère à soupe de miel
- 400 g de semoule
- sel et poivre
- 1 citron jaune et persil pour le décor

## Recette

1. Couper la viande en morceaux. Peler les oignons et couper en lamelles.
2. Dans une marmite, verser l'huile d'olive et faire blondir les oignons. Ajouter les morceaux de viandes, les épices et 1/3 de litre d'eau. Couvrir et laisser cuire 1 h à feu doux. Au besoin rajouter un peu d'eau.
3. Faire gonfler les pruneaux dans du thé très chaud.
4. Lorsque la viande est cuite, la retirer de la marmite et garder au chaud.
5. Dans le fond de sauce, ajouter le miel, les pruneaux égouttés, les abricots.
6. Saler, poivrer, bien mélanger et laisser réduire 10 mn.
7. Préparer la semoule : faire gonfler la semoule dans 4 dl d'eau bouillante salée. Laisser reposer à couvert 3 mn. Séparer ensuite les grains à la fourchette. Verser encore 2 dl d'eau bouillante, couvrir pendant encore 3 mn. Egrener à nouveau en ajoutant 20 g de beurre.
8. Remettre la viande dans la sauce et réchauffer.
9. Verser le tout dans le plat de service. Décorer de quartiers de citrons. Servir bien chaud avec la semoule à part.