



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Tajine d'agneau



### Ingrédients pour 4 Personnes

|                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| 4 cuillères à soupe de | huile d'olive                     |
| 1.000 g de             | épaule d'agneau                   |
| 2 gousses d'           | ail                               |
| 2 cm de                | gingembre frais                   |
| 1 cuillère à café de   | poudre de cannelle                |
| 140 g de               | ELVEA Double concentré de tomates |
| 690 g de               | Elvea Passata Soffritto           |
| 1 cuillère à café de   | safran                            |
| 2,50 dl de             | bouillon de légumes               |
|                        | sel                               |
|                        | coriandre fraîche                 |
|                        | poivre noir fraîchement moulu     |

### Préparation

- Coupez la viande sous forme de bouchées et faites-les saisir sur toutes leurs faces dans la moitié de l'huile. Retirez de la poêle.
- Pelez et hachez l'ail et le gingembre.
- Ajoutez-les dans la poêle dans laquelle a cuit la viande avec le restant de l'huile et faites-les cuire à feu doux avec le poivre et la poudre de cannelle.
- Ajoutez ensuite la viande, la purée de tomates, le safran, le bouillon et la Passata et faites cuire à couvert pendant 45 minutes.
- Retirez le couvercle et faites réduire la sauce.
- Assaisonnez de poivre et de sel et finalisez avec la coriandre.

