



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.

