

Tajine d'agneau aux coings et aux abricots (Thermomix)

C'est la première recette que j'ai réalisée, l'année dernière, quand j'ai reçu mon Thermomix. A la place des coings j'avais mis des mangues. Cette fois, j'ai les coings mais pas les abricots car mon paquet avait tourné. Cette recette est extraite du livre "Petits plats pour grandes tablées". Comme à mon habitude, j'ai modifié certaine quantité notamment la semoule car 250 g pour 6 personnes ce n'est pas possible. J'ai donc multiplié par deux.



Ingredients:

120 g d'oignons

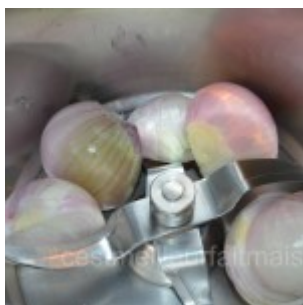
50 g de beurre

1 dosette de safran

1 cs de cumin en poudre
2 cc de sel
1 cc de poivre
1 bâton de cannelle
1 kg d'agneau coupé en cubes
600 g d'eau
1 kg de coings
1 cc de cannelle en poudre
5 cc de miel d'acacia
12 abricots moelleux
500 g de semoule
4 cs d'huile d'olive
4 pincées de sel
500 g d'eau tiède

Préparation:

1- Eplucher et couper les oignons en deux, les placer dans le bol et hacher **5 sec/Vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.



2- Ajouter le beurre, le safran, le cumin et cuire **5 min/100°C/Vitesse cuillère**.



3-Ajouter 2 cc de sel, 1 cc de poivre et l'eau dans le bol. Disposer la viande dans le panier de cuisson avec le bâton de cannelle au centre et saler légèrement. Mettre le panier en place et programmer **25 min/100°C/Vitesse 1**. Remuer la viande de temps en temps à l'aide de la spatule.



4- Pendant ce temps couper les coings en quartiers, les éplucher, les épépiner et les disposer dans le Varoma. A la sonnerie, retirer le panier à l'aide de la spatule, transférer la viande dans le Varoma avec les coings. Ajouter les abricots, arroser la viande et les fruits de miel et saupoudrer de cannelle. Mettre le Varoma en place et cuire **20 min/Varoma/Vitesse 2**.



5- Pendant ce temps, verser la semoule, le sel et l'huile dans un saladier. Bien mélanger, couvrir d'eau tiède et laisser gonfler. Ensuite égrainer la semoule à la fourchette et la disposer sur le plateau du Varoma. A la sonnerie, mettre le plateau en place et cuire **10 min/Varoma/Vitesse 2**.





6- A la sonnerie, transférer le tout (sauf la semoule) dans un saladier de service et laisser reposer 10 min.

