

Tagine d'agneau



- 2 lb d'épaule d'agneau hachée
- 1 gros oignon, haché
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3/4 pruneaux, dénoyautés, trempés dans l'eau
- 1 cuillère à thé d'ail émincé
- 1 cuillère à thé de gingembre moulu
- 1 cuillère à thé de cannelle moulue
- Sel et poivre au goût
- 8-10 fils safran
- 2 cuillères à thé de graines de sésame
- 1/4 tasse d'amandes effilées

Sélectionnez l'option SAUTÉ. Ajouter l'huile et l'agneau et cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ajouter le gingembre, l'ail, les oignons, le safran, le sel et le poivre. Remuer
Cuire sur MANUAL 30 m. Laisser la vapeur se libérer naturellement pendant 10 minutes. Ajouter les pruneaux et la cannelle. Couvrir et régler l'option MANUEL et la minuterie pendant 20 minutes.
Garnir d'amandes et de graines de sésame et servir.



Traduit de :

Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes For You