

## Tajine d'agneau aux poires à botzi



Pour 4 personnes

- *Huile pour rôtir*

Chauffer

- *800 g à 1 kg ragoût d'agneau*

Rissoler la viande

- *1 oignon haché*
- *1 gousse d'ail haché*

Ajouter

- *1 c. c. coriandre en poudre*
- *1 c. c. gingembre en poudre*
- *1 c. c. cannelle en poudre*
- *1 à 2 c. c. curcuma*
- *1 dosette de safran*
- *2 c. s. miel*
- *sel, poivre*

Épicier et rissoler un instant

- *4 dl eau*
- *2 à 3 poires à botzi par personne*

Ajouter, bien décoller les sucs et porter à ébullition

Laisser cuire 1 h 15 à 1 h 30. Surveiller, ajouter de l'eau si nécessaire.  
Servir avec de la semoule de couscous.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)