

# Tajine d'agneau et légumes

Tajine d'agneau, pommes de terre et brocolis.

**Pour :** 4

**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 30 minutes

4 morceaux d'agneau

1 oignon

1 brocoli

4 pommes de terre

Safran

Cumin

Sel

Poivre

## Étape 1

Couper l'oignon en cube le plus petit possible, mettre un fond d'huile dans une cocotte et y déposer l'oignon, l'agneau, les épices, le sel et le poivre.

Rajouter de l'eau jusqu'à ce que la viande soit couverte.

Fermer la cocotte et laisser cuire pendant 20 min/30minutes.

## Étape 2

Rajouter les légumes, et laisser cuire encore 10 minutes. servir chaud.

