

Tajine aux haricots verts (larges)  
potiron et raisins secs

Faire un bouillon parfumé (parfums arabes)  
avec des os et déchets des morceaux débités dans  
des épaules d'agneau. Ajouter de la tomate.

Débiter des cubes de viande (3 à 4 cm de côté)  
À feu très doux, dans de l'huile d'olive  
faire légèrement ~~chauffer~~ les morceaux de viande  
avec sel et poivre. Éviter qu'elle dore.

Émincer un gros oignon jaune, 2 pignons  
(1 rouge, 1 vert)

Éplucher et piler 2 gousses d'ail.  
Dans une sauteuse, mijoter l'oignon, les pi-  
gnons, puis l'ail, de la tomate, des parfums  
arabes avec de l'huile d'olive.

Ajouter la viande à peine colorée, une bouquet  
Mouiller avec le bouillon et laisser cuire à  
feu doux jusqu'à ce que la viande soit  
bien tendre (environ 1h $\frac{1}{2}$  à 2h.)

À part, faire tremper dans du bouillon, 100g  
de raisins secs (1h.) puis les faire mijoter dans  
ce bouillon.

Cuire dans le resté du bouillon, les haricots  
verts et, à la fin, les cubes de potiron qui  
doivent rester entiers.

Mélanger les raisins à la viande et mijoter un moment.

Pour servir, placer les haricots en dessous, la viande ensuite et, en décor, les morceaux de potiron. Arroser avec la sauce.

Pour 7 personnes :

2 belles épaules d'agneau.

500 g d'échine de porc.