

Sikbaj

Recette pour 6 personnes :

Un morceau de collier ou collet d'agneau (je n'ai toujours pas compris comment on dit) par personne,
2 si les rondelles sont petites
1 bâton de cannelle
sel
1 c à soupe de baies de coriandre
2 oignons hachés
2 poireaux émincés
250g carottes en rondelles
3 ou 4 tranches d'aubergine par personnes
1c à soupe de 4 épices (j'ai remplacé par le mélange fait par moi cannelle, muscade, clou de girofle et poivre)

A mettre juste avant de servir

1 c à soupe de vinaigre de vin
1c à soupe de miel
1 datte dénoyautée par personne
½ figue sèche par personne
1 c à soupe de raisins secs
50g d'amandes
2c à soupe d'eau de rose
1 bouquet de coriandre
1 c à café de safran

Première étape

Recouvrir l'agneau d'un peu d'eau mettre les légumes (sauf l'aubergine), la cannelle et le 4 épices et les baies de coriandre, sel. Cuire à feu doux 1h, 1h30.

Faire griller les tranches d'aubergine avec un peu d'huile et les ajouter en fin de cuisson.

Deuxième étape

Juste avant de servir diluer le miel dans le vinaigre et le verser sur la préparation. Ajouter le safran. Verser l'eau de rose. Laisser infuser quelques minutes.

Troisième étape

Sur chaque assiette on dispose viande et légume, on saupoudre de coriandre hachée et on ajoute les fruits secs en petits morceaux.

Nota : La deuxième et la troisième étape se fera sur place, ce qui permettra de mutualiser les fruits secs, le safran, le miel et l'eau de rose. En plus de l'eau de rose, prévoir l'achat des fruits secs et du safran pour tout le monde.