

COCOTTE DE CABRI AUX FRUITS SECS

POUR 6 PERSONNES

900 g de cabri (épaule ou gigot)
6 c.à.s. d'amandes entières
200 g d'abricots secs
550 g de pruneaux
3 oignons
3 gousses d'ail
1,5 c.à.c. de curcuma
1,5 c.à.c. de gingembre moulu ou 1
c.à.s. de gingembre frais râpé
Quelques pistils de safran
12 c.à.s. d'huile d'olive
30 g de beurre
Graines de sésames
Sel



- 1 Coupez l'épaule ou le gigot de cabri en cubes, en ayant auparavant retiré les membranes superficielles le cas échéant.
- 2 Dans une cocotte bien chaude, versez l'huile d'olive et la viande. Faites dorer les morceaux sur toutes les faces pendant 5 minutes. Réservez-les.
- 3 Dégraissez la cocotte sans la nettoyer. Faites revenir les oignons et l'ail émincés, avec le beurre. Ajoutez le curcuma, le gingembre, et du sel. Faites cuire 5 minutes en remuant régulièrement.
- 4 Mettez les pistils de safran dans 60 cl d'eau chaude.
- 5 Ajoutez la viande dans votre cocotte, les amandes, les pruneaux et les abricots secs. Versez l'eau safranée, grattez le fond de votre cocotte pour décoller l'ensemble des sucs de cuisson, couvrez, puis laissez mijoter 1 heure et demie à feu doux.
- 6 Servez bien chaud avec de la semoule par exemple, et agrémentez de graines de sésame.