

Recette de Tati

**Navarrin d'agneau carottes et fruits secs.**

-800g de tranches d'agneau coupée en morceaux

-2 gros oignons

-20 ml huile olive

-2 cuillère à soupe de farine

-1 kg de carottes

-1 feuille de laurier

-1 pincée herbes de provence

-1 pincée de coriandre

-100g de raisins secs

-100 g d'abricots secs coupés en morceaux

Faire revenir les morceaux d'agneau dans l'huile et mettre de côté

Rissoler les oignons coupés en lamelles puis rajouter la viande.

Incorporer la farine bien mélanger et mouiller avec de l'eau.

Ajouter les carottes, laurier, herbes et coriandre.

Laissez mijoter pendant 1h30.

15 min avant fin de cuisson, ajouter les raisins et les abricots coupés en dés.

Servir chaud avec de la semoule (couscous).

Bon appétit !

Tati