

Viande à la Citrouille Confite

2 kg de viande d'agneau coupée en morceaux.
3 gros oignons hachés
½ c. à c. de sel
½ c. à c. de poivre
½ c. à c. de gingembre
½ c. à c. de Ras Hanout
1 verre d'huile
3 battons de cannelle

Pour la citrouille confite :

3 kg de chair de citrouille
1 c. à c. de cannelle en poudre
1 c. à c. de sel
½ verre à thé de vinaigre
4 verres à thé d'huile de table
300 g de sucre en semoule

Découper la viande d'agneau en morceaux et les déposer dans une marmite avec le sel, poivre, gingembre, Ras Hanout, cannelle, l'huile et les oignons hachés.

Couvrir à moitié et faire cuire 1 heure environ en rajoutant un peu d'eau de temps en temps nécessaires.

La citrouille confite :

Mettre dans une grande poêle 3 verres à thé d'huile.

Couper la citrouille en grands carrés (1 cm d'épaisseur) et faire frire des deux cotés. Laisser égoutter pendant 15 min.

Mouler dans une moulinette manuelle.

Mettre dans une casserole. Ajouter la cannelle, le sel, le vinaigre et le sucre en semoule et faire revenir 30 min.

Dans un plat de tajine en terre (ou à défaut, un plat rond creux) disposer la citrouille confite au milieu. Disposer les morceaux de viande autour de la citrouille confite.

Arroser la viande de sauce et parsemer la citrouille confite d'amandes grillées.
Servir très chaud.