Tajine de Fenouil et pommes de terre :

Ingrédients :

5 ou 6 morceaux d'épaule d'agneau (vous pouvez mettre la viande que vous voulez)
1 poignée de pois chiches (trempées la veille)
4 ou 5 pommes de terre
2 bulbes de fenouil
1 oignon
sel, poivre, paprika, cumin, safran et gingembre
persil
huile d'olive
olives pour la déco

Une heure avant de commencer la cuisson du tajine, prendre les morceaux de viande, les mettre dans un grand saladier, arrosez d'un généreux filet d'huile d'olive, de sel et poivre et des épices, ajouter un tout petit verre d'eau. Mélanger bien le tout et laisser mariner.

Dans le fond du tajine, mettre des rondelles d'oignon, ajoutez par dessus la viande ainsi que sa marinade. Faites revenir le tout à découvert pendant 10 minutes.
Ajouter ensuite les fenouils coupé en quartiers, les pommes de terre, les pois chiches. Assaisonnez encore une fois sur les légumes, parsemez de persil, couvrir et laisser cuire sur feu très doux environ 1h.
De temps en temps pensez à rajouter un peu d'eau...

Décorez avec des olives et servir))