LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Tacos d'agneau confit aux dattes et citron

Tacos agneau confit : des tortillas généreuses garnies d’un effiloché d’agneau longuement confit, parfumé au mélange Tacos, ponctué de dattes fondantes et de zestes de citron vif. La viande, tendre et juteuse, se mêle à une sauce légèrement sirupeuse où le cumin et le poivron rencontrent la douceur subtile des dattes ; les agrumes apportent une touche de fraîcheur qui allège l’ensemble. Idéale pour un dîner chaleureux en famille ou un repas à partager entre amis, cette recette joue sur les textures — viande effilochée, éclats moelleux de dattes, tortillas chaudes et herbes fraîches — pour un résultat convivial et très automnal. Elle donne envie de passer à table dès la première ligne.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**60 min**	**moyen**

Ingrédients

- 800 g d'épaule d'agneau désossée (ou collier), en gros morceaux
- 2 oignons jaunes, émincés
- 3 gousses d'ail, hachées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de mélange Tacos
- 1 cuillère à café de cumin moulu (si tu veux renforcer)
- 1 boîte de tomates concassées (400 g)
- 150 g de dattes dénoyautées, coupées en deux
- Le zeste fin et le jus d'un citron jaune
- Sel et poivre du moulin
- 8 tortillas de maïs ou blé, chauffées
- 1 petit bouquet de coriandre fraîche, ciselée
- 1 petit oignon rouge, émincé finement (option: oignons rouges marinés)
- 100 g de yaourt nature ou crème fraîche pour servir (option)
- 1 cuillère à soupe de miel ou sirop d'érable (option pour équilibrer)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Tacos

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 150 °C. Sale et poivre les morceaux d'agneau. Chauffe l'huile dans une cocotte allant au four sur feu vif.

Saisis la viande par petites batches pour bien la colorer (2–3 min de chaque côté). Réserve la viande sur une assiette.

Réduit le feu, ajoute les oignons et l'ail dans la cocotte. Fais revenir 6–8 min jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Saupoudre le mélange Tacos et le cumin sur les oignons, laisse-les infuser 30–45 secondes en remuant pour réveiller les arômes.

Remets l'agneau dans la cocotte, ajoute les tomates concassées, les dattes, le zeste et la moitié du jus du citron. Couvre, porte au four et laisse mijoter 55–60 min jusqu'à ce que la viande soit très tendre.

Sors la cocotte, retire la viande et effiloche-la à la fourchette. Remets la viande dans la sauce, goûte et rectifie l'assaisonnement: sel, poivre, un filet de miel si nécessaire et le reste de jus de citron pour l'acidité.

Si la sauce est trop liquide, fais réduire quelques minutes sur la plaque à feu moyen pour concentrer les saveurs avant d'ajouter l'agneau effiloché.

Chauffe les tortillas, garnis-les d'une portion d'agneau confit, d'oignon rouge, de coriandre et d'une cuillerée de yaourt ou crème. Ajoute quelques zestes de citron supplémentaires pour la fraîcheur et sers aussitôt.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour développer les arômes, commence par faire infuser le mélange Tacos 30 à 45 secondes dans l'huile chaude avant d'ajouter la viande. Coupe les dattes en morceaux réguliers pour qu'elles se répartissent bien. Si tu manques de temps, fais cuire l'agneau à couvert 40 min à 160 °C puis laisse reposer 10 min.