

Tajine de lapin aux abricots et aux pois chiches

04/07/2017 à 12h30

Par [Aicha Essalki](#)



Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1h30

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 800g de râble de lapin
- 160g de pois chiches
- 160g d'abricots
- 10 oignons
- 1 botte de coriandre
- 4 bâtons de cannelle
- 3 cuillères à soupe de cumin
- 3 cuillères à soupe de ras el hanout
- 10g de beurre
- 2 cuillères à café de gingembre
- 20cl d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Préparation :

- Dans une grande casserole, faites revenir les râbles de lapin, 3 oignons finement émincés, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 botte de coriandre hachée, 2 bâtons de cannelle ainsi que les épices. Une fois les râbles dorés, déglacez à l'eau froide et laissez cuire pendant 35 à 40 minutes. A 15 minutes de cuisson, versez les pois chiches ;
- Emincez finement les 7 oignons puis faites-les revenir dans une poêle avec le beurre et le sucre. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les oignons soient dorés et confits ;
- Dans une petite casserole, faites revenir pendant 10 minutes à feu doux les abricots secs avec un fond d'eau et un bâton de cannelle ;
- Dressez sur des assiettes les pois chiches puis les oignons confits, les râbles et enfin les abricots.