

# *Noisette d'agneau façon tajine, carottes confites et purée d'artichauts aux épices*

*#unjourunerecette 5 - 24 mars 2020*

*Ingrédients (pour 2 personnes) :*

<i>6 côtelettes d'agneau</i>	<i>4 fonds d'artichauts</i>	<i>100g de semoule</i>
<i>2 carottes</i>	<i>½ L de bouillon de volaille</i>	
<i>1 oignon blanc</i>	<i>Epices à couscous</i>	
<i>3 gousses d'ail</i>		
<i>Epices à couscous</i>		
<i>½ L de bouillon de volaille</i>		

*Désosser les côtelettes d'agneau.*

*Eplucher les carottes et les tailler en grosses rondelles.*

*Faire revenir les os de l'agneau avec l'oignon, 2 gousses d'ail, les épluchures de carottes et les épices à couscous, puis mouiller avec le bouillon de volaille.*

*Cuire les noisettes d'agneau environ 5mn sur chaque face.*

*Cuire les fonds d'artichauts dans le bouillon de volaille puis les égoutter en gardant le bouillon.*

*Les mixer en ajoutant le bouillon petit à petit jusqu'à obtenir la consistance souhaitée et ajouter les épices.*

*Cuire (à couvert) les carottes avec 1 gousse d'ail, 1 noisette de beurre et de l'eau (ajouter de l'eau jusqu'à obtenir des carottes fondantes).*

*Cuire la semoule.*