 **Tajine d'Agneau aux Artichauts et Petits Pois**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/archives/33/32961420.jpg) Pour 5 personnes  
**- 10 côtes d'agneau   
- 10 fonds d'artichauts surgelés   
- 250 g de petits pois surgelés   
- 1 tomate   
- 1 gousse d'ail   
- 2 oignons   
- 1 càc de concentré de tomates   
- 2 cubes de bouillon de bœuf   
- 1 dose de safran   
- 1/2 càc de paprika   
- huile d'olive   
- sel & poivre du moulin**

* Peler et hacher très fin ail et oignons.
* Ébouillanter les fonds d'artichauts. Égoutter.
* Ébouillanter les petits pois. Égoutter.
* Monder la tomate et la couper en tous petits dés.
* Mettre un filet d'huile d'olive dans le fond du plat. Mettre le hachis d'ail et d'oignons et remuer pour les imprégner d'huile.
* Déposer les côtes bien à plat.
* Saupoudrer de paprika et de safran, ajouter le concentré de tomate.
* Mouiller d'eau à hauteur.
* Ajouter les petits pois, la tomate et les fonds d'artichauts. Ajouter les cubes de bouillon.
* Laisser mijoter à tout petit feu pendant 1 h 30 environ.
* Rectifier l'assaisonnement. Servir bien chaud.