



Tajine poulet, citrons confits & abricots



Préparation : 30min
Cuisson : 1h
Temps total : 1h30

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- ✓ 8 cuisses de poulet
- ✓ 200g de citrons confits
- ✓ 200g d'abricots secs
- ✓ 2 gros oignons
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 cube de bouillon de poule
- ✓ Épices :
 - coriandre fraîche
 - cannelle
 - cumin
 - curcuma
 - safran
 - gingembre
 - piment
 - sel et poivre.

Préparation

1

Saisir à feu vif les cuisses de poulet dans un Wok ou à défaut une sauteuse. Une fois la viande bien caramélisée, baisser le feu et ajouter les oignons émincés et l'ail écrasé. Laisser revenir jusqu'à ce que les oignons deviennent transparents. Mettre à tremper les abricots dans du thé noir (non sucré).

2

Verser le mélange poulet, oignons, ail dans le plat à tajine ou à défaut dans une marmite en fonte avec couvercle. Couvrir d'eau à hauteur et ajouter le cube de bouillon de poule. Verser les épices, hormis la coriandre, environ 1/2 cuillère à café pour chaque. Vous avez la possibilité d'ajouter des épices en cours de cuisson. Couvrir et laisser mijoter à feu très doux pendant une heure en remuant de temps en temps, c'est la clé de la réussite de votre plat).

3

Egoutter les abricots et les ajouter, ainsi que les citrons confits, coupés en tranche. Continuer la cuisson à feu doux pendant 1/2 heure, voir 1 heure de plus.

4

Le Top finition

A la fin de la cuisson, recouvrir le plat de coriandre fraîche, finement ciselée. Servir bien chaud, accompagné de pain marocain ou encore d'une semoule poivrée.