



l'Atelier  
by Madada

## Tagine de poulet aux oignons confits et raisins secs

**Temps de préparation:** 20 minutes

**Temps de cuisson:** 1h45 minutes

Pour une personne

### Ingrédients :

- 1 cuisse de poulet
- 2 gros oignons émincés en lamelles
- 1 gousse d'ail finement haché
- 25 grammes de raisins secs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ½ cuillère de mrouziya pour poulet.
- ½ cuillère à café de curcuma.
- ½ cuillère à café de gingembre
- ½ cuillère à café de cannelle.
- 1 pincée de safran
- 1 bâtonnet de cannelle.
- 1 cuillère à soupe de miel

### Préparation:

Dans un tajine, faites mariner la cuisse de poulet avec un oignon émincé, une gousse d'ail finement haché, deux cuillères à soupe d'huile d'olive et les épices : curcuma, gingembre, sel, safran, de la mrouziya (mélange d'épices pour poulet) et un bâtonnet de cannelle, et. Si vous avez le temps, vous pouvez faire la marinade la veille et la laisser au frigo. La chair du poulet n'en sera que plus tendre et savoureuse.

Faites mijoter les morceaux de poulet de tous les côtés à feu doux environ 40 à 45 minutes. Tournez fréquemment les morceaux. Pendant ce temps, laissez tremper les raisins secs dans de l'eau froide.

Dès que votre poulet a bien mijoté ajoutez le deuxième oignon émincé en fines lamelles, ainsi que les raisins secs. Saupoudrez d'une cuillère à café de cannelle en poudre et si le poulet accroche le tajine, ajoutez un peu d'eau tiède sur le côté. Ne mélangez pas.

A l'aide d'une cuillère à soupe, versez régulièrement la sauce sur les oignons et les raisins secs, cela leur donnera le goût et la couleur de la sauce.

Laissez cuire le tajine mi-couvert pour que la sauce ne déborde environ 1 heure. Vérifiez alors la cuisson à l'aide d'une fourchette. Si c'est bon ajoutez une cuillère à soupe de miel sur le dessus. S'il reste de l'eau dans le tajine, laissez le cuire à découvert jusqu'à ce que vous obteniez la consistance désirée.

Bon appétit !