



l'Atelier
by Madada

Tajine de poulet aux olives et citrons confits

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 1h15 à 1h30 minutes

Pour une personne

Ingrédients :

- 1 belle cuisse de poulet
- ¼ de citron confit
- 1 oignon
- 1 grosse pomme de terre
- Une dizaine d'olives vertes dénoyautées
- 1 bouquet de persil et de coriandre fraîche
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café de mrouziya poulet
- 1 pincée de safran
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation:

Séparez la pulpe de la peau du citron confit et découpez la pulpe en petits morceaux. Hachez finement le bouquet garni de persil et de coriandre fraîche ainsi que l'oignon et la gousse d'ail.

Dans un de tajine mettez l'ail, l'oignon, le persil, la coriandre, la pulpe du citron et l'ensemble des épices : une cuillère à café de gingembre de curcuma, de mrouziya poulet et une pincée de safran. Ajoutez ensuite le poulet, saupoudrez de deux cuillères à soupe d'huile d'olive puis mélangez bien la viande à la marinade. Salez et poivrez.

Sur feu moyen faites ensuite saisir le poulet une vingtaine de minutes en le retournant de temps en temps de façon à ce qu'il soit doré de tous les cotés. Dès que la viande est bien saisie vérifiez qu'il y ait de l'eau des oignons dans le plat. Sinon ajoutez un peu d'eau tiède sur le bord du tajine et laissez cuire à feu doux une bonne heure. Vous devez être près du tajine autrement il risque de coller au plat.

Pelez une grosse pomme de terre et coupez-la en quartiers. Ajoutez au tajine les quartiers de pomme de terre, la pelure du citron confit, une dizaine d'olives vertes dénoyautées et laissez mijoter encore 15 minutes.

Bon appétit !