

TAJINE DE POULET AU CITRON- CITRONS CONFITS ET OLIVES

Pour 4 personnes

Pour la cuisson:

- Morceaux de poulet soit l'équivalent d'un poulet entier
- 2 oignons blancs et 1 oignon rouge émincés
- 50 cl d'eau
- 1 cuil. à café de cumin moulu
- 2 gousses d'ail en chemise
- ½ citron et son jus
- 3 citrons confits coupés en quartiers
- 100 g d'olives
- 1 morceau de gingembre pelé et détaillé en rondelles
- 1 cuil. à café de cannelle moulue
- ½ bouquet de persil haché
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Pour le dressage:

- 40 g d'olive
- 1 cuil. à soupe de grenade
- 1 citron détaillé en demi-rondelles
- Quelques herbes ou rondelles de ciboules
- Quelques raisins frais coupés en deux



Dans la cocotte, faites revenir à découvert les morceaux de poulet dans l'huile d'olive avec les oignons, le gingembre, l'ail en chemise jusqu'à ce que l'ensemble soit bien doré, puis ajoutez une pincée de sel, poivrez, saupoudrez de cannelle, de cumin, ajoutez les citrons confits, les olives, le persil et l'eau. Couvrez et laissez mijoter à feu moyen-doux 30 min en vérifiant de temps à autre.

Dressez le tajine dans un plat, arrosez le d'un jus de citron. Vous pouvez ajouter des olives fraîches, des graines de grenade, de la ciboule, quelques raisins frais et quelques demi-rondelles de citron.