Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Tajine de poulet au citron confit

Ingrédients

4 cuisses de poulet, 1 citron confit, 2 oignons, 1 càc de gingembre (moulu), 1 càc de safran moulu, 1 bouquet de persil plat, 1 bouquet de coriandre, 150 g d'olives vertes, 1 càc de ras-el-hanout, 1 càc de paprika fort, 1 càc de cumin en poudre, 50g de beurre, Sel, Poivre noir du moulin

Préparation

Faire mariner le poulet dans l'huile d'olive avec les épices et les herbes hachées, saler, poivrer. Réserver au frais quelques heures au réfrigérateur.
Dans une cocotte, faire revenir les oignons coupés en demi-rondelles, puis ajouter le poulet mariné. Remplir le récipient ayant servi à la marinade d'eau et en couvrir le poulet. Faire reprendre l'ébullition, couvrir et baisser le feu.
Laisser cuire 1h à couvert et à feu moyen. Surveiller la quantité d'eau et en ajouter si nécessaire.
Une fois la cuisson terminée, ajouter les citrons confits coupés en 8 de même que la coriandre et le persil haché, ainsi que les olives coupées en rondelles.
Servir le tajine avec le pain maison.

Notes :