

Tajine de poulet aux olives et citrons confits

Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 1 poulet découpé
- 2 citrons confits au sel en quartiers
- 1 poignée d'olives vertes
- 1 oignon
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de curcuma
- 3 cuillères à soupe de coriandre ciselée.
- Sel et poivre.

Préparation

- Emincez le poulet et découpez les citrons en quartiers.
- Faites revenir dans une cocotte et les épices avec un peu d'huile.
- Ajoutez les morceaux de poulet, les olives, les citrons confits. Salez et poivrez, mouillez d'un verre d'eau et faites cuire à couvert à feu doux pendant 1 heure 15 .
- Juste avant de servir, dressez dans un plat à tajine et passez sous le gril du four pendant 5 mn pour colorer le poulet
- Servez bien chaud, accompagné de semoule ou de boulgour.