

Tajine de poulet, citron et olives

Ingédients pour 4 personnes

- 1 poulet coupé en 6 morceaux
- 200 gr d'olives violettes
- 1 citron confit
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive-
- 3 pistils de safran
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 1 bâton de cannelle
- 1 c à café de ras el hanout
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 oignon
- 1 botte de persil et de coriandre

Pour réaliser le tajine de poulet, citron et olives :

Détaillez le poulet, assaisonnez-le et faites-le revenir dans une cocotte huilée avec les oignons, le gingembre frais, le raz-el-hanout, l'ail dégermé, le bâton de cannelle, le safran, le citron confit découpé en morceau. Mouillez à hauteur avec du bouillon de poule. Laissez mijoter au minimum 2h30 et à mi-cuisson rajoutez les olives.

Dressez dans le plat à tajine. Décorez avec quelques feuilles de coriandre et dégustez avec du pain marocain.