

Poulet aux Olives et Citrons Confits



Ingrédients :

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 poulet fermier de 1,5 kg coupé en morceaux• 2 gros oignons• 2 gousses d'ail• 1 bouquet de coriandre fraîche• ½ bouquet de persil plat• jus d'1 citron• 1 cc de gingembre en poudre | <ul style="list-style-type: none">• ½ cc de cumin en poudre• 1 pincée de filaments de safran• 1 bâton de cannelle• 2 citrons confits• 180 g d'olives vertes cassées• huile d'olive• sel• poivre noir du moulin |
|--|---|

Préparation :

- Hacher finement les oignons et l'ail, puis la coriandre et le persil plat séparément.
- Dans la base du tagine, verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et faire revenir les morceaux de poulet à feu vif. Baisser le feu, ajouter les oignons et l'ail et poursuivre la cuisson 5 minutes en remuant de temps en temps.
- Ajouter le jus de citron, la coriandre, le gingembre, le cumin, le safran, la cannelle et 30 cl d'eau. Saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter à feux très doux durant 1h30. Vérifier qu'il y ait toujours du liquide. Ajouter un peu d'eau chaude si nécessaire.
- Rincer abondamment les citrons et les olives sous l'eau froide. Découper 1 citron confit en 4 et retirer la pulpe. Détailler la peau en fines lamelles. Ajouter le citron confit et les olives dans le tagine, mélanger. Découper l'autre citron en quartiers et les poser dans le tagine. Couvrir et laisser mijoter 10 minutes à découvert.
- La sauce doit devenir onctueuse. Si besoin, ajouter un cube de bouillon de volaille pour l'épaissir.
- Parsemer de persil plat haché et server le tagine.
- Note: si vous ne trouvez pas d'olives cassées, les placer dans un grand sac à congélation et les casser en leur donnant des coups à l'aide d'un marteau à viande. Elles doivent être juste cassées et le noyau doit rester dans l'olive.