

TAJINE de Poulet aux Olives

ingrédients

- 1 poulet
 - 1 verre d'olives vertes
 - 1 gros oignon
 - 2 gousses d'ail
 - 2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
 - 2 c. à soupe d'épices à base de curry
 - 2 c. à soupe de persil plat haché
 - 3 c. à soupe d'huile d'olive
 - sel, poivre au goût
-

À l'aide d'un couteau bien aiguisé, désossez et découpez le poulet en morceaux. Épluchez et émincez l'oignon en lamelles puis pelez et hachez l'ail.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte ou un plat à tajine placé sur feu vif. Lorsqu'elle est bien chaude, déposez les lamelles d'oignon dans la cocotte ou le plat, puis faites-les revenir pendant 5 min, en mélangeant bien, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ajoutez les morceaux de poulet, l'ail haché et les épices à base de curry, mélangez bien, puis laissez cuire pendant 10 min, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les morceaux de poulet soient bien colorés.

Versez de l'eau à hauteur des morceaux de poulet, salez et poivrez selon vos goûts, puis couvrez la cocotte ou le plat à tajine, baissez le feu à feu doux et laissez cuire pendant 30 min en mélangeant de temps à autre. Entre temps, lavez, épongez, coupez en deux et dénoyautez les olives vertes.

Au bout des 30 min, ajoutez les olives vertes dénoyautées et le jus de citron fraîchement pressé au tajine. Mélangez, puis couvrez à nouveau et poursuivez la cuisson pendant 20 min supplémentaires.

Quand le tajine est prêt, parsemez-le de persil haché, puis rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre si nécessaire. Servez de suite ce tajine de poulet accompagné d'un peu de semoule pour couscous ou de riz.