

# Tajine de poulet au citron et aux olives

CUISIMAGES

Réf :  
**3305**

Type :  
Volaille

Préparation :  
15 min  
Repos:

Cuisson :  
40 min

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 poulet
- 2 oignons
- 1 citron jaune confit
- 30 olives dénoyautées
- 1 cuillère à soupe de persil
- 1 cuillère à soupe de coriandre concassée
- 1 pincée de safran
- 1 piment rouge doux / 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de cumin
- 7 cuillères à soupe d'huile d'olive / sel



Découpez le poulet.

Dans une sauteuse versez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et faites dorer le poulet 4 min de chaque côté.

Pendant ce temps, pelez et coupez finement les oignons et l'ail. Lavez le piment rouge doux, ôtez les pépins et coupez le finement.



Dans un bol, mélangez l'ail, le piment rouge, 1 pincée de sel, le persil, la coriandre, le cumin, le safran, et 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.



Recouvrez le tout avec 200 ml d'eau et mélangez bien.

Déposez les oignons sur le poulet, couvrez, et laissez fondre 5 min.



Versez ensuite le mélange d'épices sur la viande.

Coupez le citron confit en dés, ôtez les pépins puis mettez le dans la sauteuse.



Couvrez et laissez cuire 30 min sur feu moyen.

Retirez les morceaux de poulet et réservez les au chaud en les recouvrant de papier aluminium.

Passez la sauce au chinois (passoire fine).

Remettez la sauce dans la sauteuse et faites la diminuer de moitié sur feu puissant. Eteignez.

Ajoutez les olives et laissez les se réchauffer 5 min à couvert.



Conseils  
Variante  
Vin

Servez le tajine de poulet avec de la semoule de couscous.

Boulaouane