

Tajine de poulet aux citrons confits et abricots

4 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 8 cuisses de poulet
- 200 g de citrons confits
- 200 g d'abricots secs
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 cube de bouillon de poule
- Thé noir non sucré
- Épices : cumin, curcuma, safran, sel et poivre
- Coriandre fraiche

La **recette**

Etape 1

Dans un poêle, saisir les cuisses de poulet à feu vif. Une fois la viande bien caramélisée baisser le feu et ajouter les oignons et l'ail écrasé. Laisser fondre jusqu'à ce que les oignons deviennent transparents.

Etape 2

Mettre les abricots à tremper dans du thé noir

Etape 3

Verser le mélange dans le plat à tajine. Couvrir d'eau à hauteur et ajouter le cube de bouillon. Ajouter 1 cuillère à café de chaque épice, en réservant la coriandre pour plus tard.

Etape 4

Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1h en remuant de temps en temps.

Etape 5

Egoutter les abricots et couper les citrons confits. Les ajouter à la préparation.

Etape 6

En fin de cuisson couvrir le plat de coriandre fraiche ciselée en tranche.