Tajine de poulet au citron, poires et fruits secs

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 Poulet entier
- 2 Poires
- 2 Citrons jaunes
- 2 Oignons jaunes
- 1 Bâton de cannelle
- 1 poignée Noix de cajou
- 1 poignée Raisins secs
- 2 c. à s. Miel
- 1 c. à s. Coriandre
- 1 pincée Curcuma
- 1 filet Huile d'olive
- 1 noisette Beurre demi-sel
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Découper le poulet en morceaux.

Etape 2

Zester une partie des citrons et presser le jus. Peler et émincer les oignons. Saler et poivrer les morceaux de poulet. Faire chauffer de l'huile dans une cocotte et faire dorer le poulet sur toutes les faces.

Etape 3

Ajouter les oignons, la cannelle, la coriandre, le gingembre, le curcuma et le zeste de citron. Mélanger et laisser cuire quelques minutes. Ajouter un peu d'eau, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que le poulet soit tendre.

Etape 4

Éplucher et couper les poires en quartiers. Les faire revenir à la poêle avec un peu de beurre et du miel jusqu'à ce qu'elles soient légèrement caramélisées.

Etape 5

Retirer la cannelle de la cocotte. Ajouter les poires, leur jus au miel, les raisins secs et les noix de cajou. Poursuivre la cuisson quelques minutes. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Servir aussitôt avec du pain ou de la semoule.