

Tajine de poulet au citron confit

🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 1h30m

Cuisses de poulet marinées aux épices marocaines (safran, curcuma, gingembre) et mijotées doucement avec citron confit et olives vertes. Recette du Chef Karim Benbaba, Royal Mansour Marrakech.

Maghreb / Maroc

INGRÉDIENTS

☐ huile d olive	30 ml	☐ demi citron confit, épépinée et concassée	1
☐ jus de citron	30 ml		
☐ safran	500 mg	☐ persil et coriandre hachés	1 càs
☐ curcuma	4 g	☐ cuisses de poulet	4
☐ gingembre en poudre	10 g	☐ oignon rouge, ciselé finement	1
☐ gousses d ail, dégermées et hachées	2	☐ eau	
		☐ olives vertes dénoyautées	100 g

PRÉPARATION

— Marinade —

1. Mélanger l'huile d olive, le jus de citron, le safran, le curcuma, le gingembre en poudre, du sel et du poivre, les gousses d ail, la pulpe du demi citron confit et la moitié du persil et coriandre hachés.
2. Badigeonner les cuisses de poulet avec la marinade et laisser reposer au réfrigérateur pendant 4 heures.

— Cuisson —

3. Verser l'oignon rouge et la marinade dans le tajine avec un verre d'eau. Cuire à feu doux pendant 25 minutes.
4. Ajouter les cuisses de poulet et un filet d'huile d'olive. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 1 heure.

— Finition —

5. Retirer les cuisses et faire réduire le jus jusqu'à consistance sirupeuse.
6. Réintégrer les cuisses, ajouter les olives vertes dénoyautées, la peau du citron confit (taillée en julienne) et le reste des herbes hachées.
7. Laisser caraméliser à feu doux et servir chaud.

traditionnel