

Tajine de poulet au citron façon Distasio

🍴 6 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 1h

Version québécoise généreuse en herbes fraîches (coriandre, persil), parfumée à la cannelle et au ras el hanout. Sans marinade : les hauts de cuisse sont dorés puis mijotés dans une sauce-bouillon herbacée aux deux citrons confits.

Maghreb / Maroc

INGRÉDIENTS

□ huile d olive	3 càs	□ curcuma	1 càc
□ hauts de cuisse de poulet, avec os et sans peau, environ 1.6 kg	12	□ safran	
□ oignon, gros, haché	1	□ coriandre fraîche hachée	125 ml
□ gousses d ail, hachées	4	□ persil plat haché	125 ml
□ gingembre frais, haché	2 càc	□ eau	500 ml
□ citrons confits, coupés en quartiers	2	□ ras el hanout	1 càc
□ bâton de cannelle, 7,5 cm	1	□ olives vertes ou violettes dénoyautées	250 ml

PRÉPARATION

1. Dans une grande poêle, chauffer l'huile d olive à feu moyen-élevé et faire dorer les hauts de cuisse de poulet de tous les côtés. Procéder en deux fois si besoin. Retirer le poulet et réserver.
2. Ajouter un peu d'huile si nécessaire et faire revenir l'oignon pendant 2 minutes.
3. Ajouter les gousses d ail, le gingembre frais, les citrons confits, le bâton de cannelle, le curcuma, une bonne pincée de safran, la coriandre fraîche hachée, le persil plat haché et 1 tasse d'eau. Bien mélanger et porter à ébullition.
4. Remettre le poulet dans la poêle et verser le reste de l'eau. Ajouter le ras el hanout. Porter à ébullition, baisser à feu doux et laisser mijoter à couvert pendant 30 minutes.
5. Ajouter les olives vertes ou violettes dénoyautées et poursuivre la cuisson 20 minutes.
6. Retirer les hauts de cuisse et faire réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle devienne légèrement épaisse et onctueuse. Remettre le poulet dans la sauce et bien mélanger.
7. Servir très chaud, garni de coriandre fraîche.

Servir avec des petites pâtes au beurre, du riz safrané, du couscous, un légume vert ou simplement un bon pain.