

Poulet à la mirabelle façon tajine

Ingrédients(1 recette pour deux)

pour 4 personnes

300g de mirabelles dénoyautées

4 escalopes de poulet

100g d'amandes entières et mondés

100g de raisins secs

4 oignons hachés

2 cuillères à soupe de miel

1 cuillère à café de cannelle

1 cuillère à café de cumin

Huile d'olive

sel/poivre

Préparation

1) Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive et réserver

2) Faire dorer le poulet dans la poêle. Ajoutez le miel et les mirabelles, la cannelle, le cumin et 20cl d'eau.

3) Saler poivrer

4) Laissez mijoter à couvert pendant 30mn en remuant de temps en temps.

5) Ajoutez les amandes, les oignons et les raisin secs. Poursuivre la cuisson 15 minutes.

Accompagner de semoule parfumée.