

Tajine de poulet aux abricots et épices

INGREDIENTS

8 cuisses de poulet de grande taille	1 cs d'huile d'olive
100g d'abricots secs	1 cc de cumin en poudre
30g d'amandes effilées et grillées	½ cc de gingembre moulu
400g de tomates séchées	1 flacon de piment séché
2 bandes d'écorce d'orange	1 cs de miel liquide
1 bâton de cannelle	1 pincée de safran, sel et poivre
2 gousses d'ail finement hachée	300ml de bouillon de poulet chaud
1 gros oignon finement haché	2 cs de coriandre haché grossièrement

PREPARATION

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande marmite, ajouter l'oignon et l'ail et cuire pendant 5 mn à feu moyen jusqu'à ce qu'elles ramollissent.

Ajouter le cumin, le gingembre, la cannelle et les flocons de piments et cuire pendant une minute jusqu'à ce que ça soit parfumé. Ajouter le miel et les tomates et mélanger bien.

Emietter le safran dans le bouillon de poulet et ajouter à la marmite avec le zeste d'orange.

Porter le tout à ébullition et assaisonner de sel et un peu de poivre. Ajouter les morceaux de poulet et les abricots, à la sauce. Réduire le feu pour laisser mijoter et cuire partiellement couvert pdt 35-40mn ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit.

Saupoudrer la coriandre hachée et les amandes sur le dessus et servir avec du couscous.

