

TAJINE DE POULET AUX OLIVES VERTES ET AU CITRON CONFIT

RECETTE PROPOSÉE PAR LA MAMAN DE WASSIM

Ingrédients :

3 cuisses de poulet
1 gros oignon
1 bouquet de persil
100 grammes d'olives vertes dénoyautées
1 citron confit
Huile d'argan
4 gousses d'ail
épices : sel, poivre, gingembre, safran.



Recette :



Epluchez l'oignon et émincez-le finement.



Epluchez les gousses d'ail et râpez-les



Extrayez la pulpe du citron confit et mettez la sur les cuisses de poulet.



Coupez la peau du citron en tranches égales.



Mettez du persil sur le poulet.



Ajoutez toutes les épices à raison d'une cuillère à café pour chaque épice.



Mettez la moitié de l'oignon et ail dans le poulet, ainsi que l'huile



Malaxez le poulet avec le mélange afin de bien enrober la viande.



Disposez le reste de l'oignon au fond du plat à tajine et placez les cuisses de poulet par dessus



Et voilà la viande bien disposée !



Ajoutez les olives vertes dénoyautées....



...Ainsi que les tranches de citron confit



Ajoutez de l'eau afin de remplir le plat à tajine.



Couvrez le plat et mettez à cuire pendant 30 minutes.



Dégustez avec du pain..... BON APPETIT !