



Mon tajine aux olives, pommes de terre et citrons confits

Ingrédients :

- 3 cuisses de poulet ou 1 poulet entier
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 oignons
- 8 gousses d'ail
- 40 g de beurre
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de colombo (qui est une épice pour le poulet) ou alors curcuma
- safran ou colorant alimentaire
- 200 g d'olives violettes si possible (ici ce sont des vertes)
- 2 beaux citrons confits
- 6 belles pommes de terre

Préparation :

Couper en morceaux le poulet. Le griller au préalable pour enlever le duvet. J'ai utilisé 3 cuisses de poulet pour cette recette.

Mixer l'ail et l'oignon.

Faire chauffer l'huile dans le tajine. Comme je n'ai pas de tajine, j'ai utilisé une cocotte.

Déposer les morceaux de poulet dans le tajine, et les faire dorer des 2 côtés.

Ajouter le beurre, ajouter l'oignon haché ainsi que l'ail, le gingembre, le colombo, le sel et le poivre.

Retourner les morceaux de poulet.

Ajouter l'ail.

Recouvrir la viande d'eau, couvrir la cocotte et laisser cuire à feu moyen une quarantaine de minutes.

Ajouter alors les pommes de terre coupées en 2 ou en 4 pour les plus grosses (les ajouter au bout de 30 minutes).

Couper les citrons confits en quatre et les ajouter dans la sauce, ainsi que les olives.

Faire réduire la sauce en enlevant le couvercle de la cocotte, à feu doux.

Une fois la sauce épaissie, vous pouvez servir en décorant de persil ou de coriandre grossièrement haché.

Bon appétit !