

## Tajine de coquelets au citron confit

recette de Jean-Marie Gueraische



### Ingrédients pour 4

- 2 coquelets
- 200 g d'oignon
- 20 g d'ail
- 1 botte de persil
- 1 botte de coriandre
- 100 g de citron Beldi
- 2 g de safran
- 5 g de cumin
- 100 g de gingembre en poudre
- 2 litres de bouillon de volaille
- sel - poivre
- 60 g d'olives

1. Colorer légèrement les coquelets (pour que cela soit plus pratique coupés les en deux) et réservez sur une grille
2. En parallèle Faites revenir les oignons émincés avec l'ail écrasée, puis ajoutez les herbes grossièrement hachées
3. Taillez le citron en brunoise (tout petits cubes)
4. Ajoutez toutes les épices et ajoutez le bouillon de volaille au fur et à mesure, puis laissez mijoter 5 minutes
5. Versez votre bouillon dans un plat à tajine (si vous n'en avez pas, une cocotte en fonte fera l'affaire) et ajoutez le coquelet. Laissez mijoter à four doux (180 °C) et à couvert pendant 45 minutes environ.
6. Ajoutez les olives 10 minutes avant la fin de cuisson.

Conseil : à servir avec une semoule épicée ou comme moi des carottes et courgettes que j'ai mis directement dans le plat à tajine à cuire avec le coquelet.