

La Tajinette de Poulet à ma façon...



Pour 12 personnes:

- 12 petites escalopes de poulet
- 4 gros oignons rouges
- 500g de pruneaux dénoyautés
- 500g d'abricots secs
- 70g d'amandes émondées coupées en 2
- 8 cuillères à soupe de miel
- 1 grande tasse de lait
- de la cannelle

Faire chauffer le wok puissance maxi (ce plat a été fait avec le wok électrique tefal) puis y mettre l'huile

Faire rissoler les oignons puis les morceaux de poulet coupés grossièrement avec de la cannelle (plus ou moins en fonction des goûts). Bien faire revenir puis couvrir de lait et un peu d'eau. Laisser à feu doux et à couvert pendant au moins 20mn

Enlever la viande et mettre les pruneaux et abricots dans le liquide restant pendant 20mn à feu doux et à couvert

Mettre le miel et Re de la Cannelle (toujours en fonction des goûts...) laisser réduire ce mélange jusqu'à ce que ça s'épaississe un peu.

Remettre les morceaux de poulet

Laisser à feu très doux une bonne 1/2 h puis ajouter les amandes Grillées.

Re très doux pendant 1/2h ...

J'ai servi ce plat avec des tagliatelles

