



Tajine de poulet aux Mirabelles



Pour 2 personnes :

2 hauts de cuisses de poulet, 1 bol de mirabelles dénoyautées, 2 oignons, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de miel, 1 cuillère à café de canelle et de cumin, sel et poivre, safran ou colorant alimentaire.

Préparation :

Mettre le plat à tajine à chauffer avec l'huile d'olive, sur la source de chaleur, en y intercalant un diffuseur de chaleur. Une fois l'huile chaude, ajoutez les oignons émincés puis les cuisses de poulet jusqu'à ce que le tout obtienne de belles couleurs.

Jetez les mirabelles dans le plat et les épices, ainsi que le miel. Remuez. Ajoutez un petit verre d'eau puis fermez le plat à tajine et laissez cuire une petite heure.

Pour les pressés, il est également possible de faire cette recette à la cocotte minute, en laissant cuire le tout une vingtaine de minutes.

Le côté sucré-salé des tajines à toujours fait l'unanimité auprès de mes papilles, mais je dois dire que celui ci est encore plus surprenant que le [tajine aux pruneaux](#), car la purée de mirabelle s'accorde à merveille à la canelle et au poulet