

# Tajine de poulet au citron confit



## Ingrédients pour 8 personnes:

- 2 poulets ou 8 cuisses de poulet (avec le haut de cuisse)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olives
- 2 oignons émincés
- 2 cuillères à café de cumin moulu
- 1 pincée de safran
- 2 cuillères à café de coriandre moulue (optionnel, j'oublie toujours d'en acheter)
- 2 cuillères à café de paprika
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 2 cuillères à café de gingembre moulu
- 2 gousses d'ail écrasées (j'utilise le rouleau à pâtisserie)
- 1,5 cuillère à soupe de farine
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1 gros citron confit ou 2 petits
- Sel, poivre
- Persil frais

## Recette:

1-Faire pré cuire les poulets au four. Si vous utilisez des cuisses, les dégraisser au préalable en enlevant une partie de la peau. Attention à ne pas trop le faire cuire, la cuisson se terminera dans la sauce. Découper en morceaux de la même façon que vous le feriez pour servir un poulet rôti (séparer la cuisse du haut de cuisse).

2-Dans un grand faitout, verser l'huile d'olives et faire fondre à feu doux les oignons émincés. Ajouter les morceaux de poulet et mélanger.

3-Ajouter le bouillon de volaille chaud, les épices, la farine diluée et l'ail. Laisser mijoter 40 minutes en couvrant.

4-En fin de cuisson, prélever l'écorce des citrons confits et la couper en petits morceaux avant de l'ajouter au tajine avec le persil finement haché.