

## ***Tajine de poulet au citron confit***



### *Ingrédients pour 3 personnes*

- . 3 cuisses de poulet
- . 2 oignons, 2 gousses d'ail,
- . 1/2 c. à c. de gingembre, 1/2 c. à c. de paprika,
- . 1/2 c. à c. de cumin, 4 c. à s. d'huile d'olive,
- . 1/2 citron confit,
- . Quelques olives rouges,
- . 1/2 bouquet de coriandre hachée finement,
- . 1 pincée de safran,
- . Jus d'1/2 citron
- . Sel, poivre

Mettre le poulet dans une marmite avec le safran, le poivre, le gingembre, les oignons hachés, l'ail écrasé, le jus de citron et le sel.

Faire revenir à feu doux en remuant quelques minutes. Mouiller avec 2 grands verres d'eau, verser l'huile d'olive, couvrir et laisser cuire à feu moyen, en remuant de temps en temps. Lorsque le poulet est bien cuit, le retirer de la marmite et réserver.

Ajouter le paprika, le cumin et la coriandre. Laisser réduire la sauce, ajouter l'écorce du citron

confit coupée en lamelles et les olives confites. Laisser mijoter 5 min, la sauce doit être épaisse. Faire dorer les cuisses de poulet au four. Les mettre dans un plat de service, arroser de sauce et décorer avec le citron confit. Servir bien chaud.