

Ce midi, une amie m'a fait goûter un plat mijoté aux saveurs du Maghreb et cela m'a rappelé qu'il y avait longtemps maintenant que je m'étais détournée de cette cuisine (environ 2 semaines!!! 😊)... pour me consacrer aux mets d'extrême-orient!!

Retour aux sources ce soir, pour le plus grand plaisir de mon mari, avec ce tajine de poulet aux abricots, pruneaux et amandes. Un cadeau de Noël avant l'heure ...

La recette pour 2 personnes:

- 2 cuisses de poulet (ou 4 pillons)
- 1 oignon
- 1 tomate
- 1 cube de bouillon de volaille
- 5 pruneaux
- 5 abricots
- 1 pincée de curcuma
- 1/2 càc de cumin
- 1 pincée de cannelle
- sel, poivre
- amandes effilées (pour la décoration)
- sésames dorées (pour la décoration)



Dans un tajine ou une cocotte en fonte, faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive. Ajouter la tomate en cube et les épices.

Faire revenir les cuisses de poulet dans cette sauce puis mouiller avec le bouillon de volaille.

Laisser mijoter pendant 30 min avant de rajouter les pruneaux et les abricots. Poursuivre la cuisson encore 20 min.

Rectifier l'assaisonnement et dresser les assiettes en parsemant d'amandes effilées et de sésames dorées.

Astuces : j'ai servi ce plat avec un riz épicié (cannelle, anis, girofle), vous pouvez le faire avec de la semoule ou des cheveux d'ange épicés (cannelle, beurre, sucre glace, raisins secs) . Cet accompagnement se nomme Séfa et est très apprécié au Maroc .