

Tajine poulet au citron confit, olives et patates



Ingrédients pour 6 personnes :

6 cuisses de poulet ou autres morceaux

une douzaine de patates longues

un bocal d'olives vertes dénoyautées

1 gros oignon

2 citrons confits

1 c. à soupe de gingembre en poudre

1 c. à soupe de safran en poudre

1 c. à café de ras el hanout

1 cube de bouillon de volaille

huile d'olive

Préparation :

Dans le tajine, mélanger : oignon émincé, épices, huile d'olive et pulpe des citrons confits. Déposer les morceaux de poulets et les masser avec cette marinade. Réserver au frais au moins une heure.

Faire fondre le cube de volaille dans de l'eau chaude et couvrir les morceaux de poulet avec ce bouillon. Couvrir et enfourner à 220°C une demi-heure.

Eplucher les patates et les couper en 4 dans le sens de la longueur. Les mélanger au poulet et enfourner de nouveau au moins une demi-heure.

Couper les écorces de citrons confits en grosses lamelles, ajouter au plat avec les olives et remettre au four un quart d'heure.