

Tajine de Poulet aux Amandes et aux Abricots

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	750g
- PILON(S) DE POULET	6
- OIGNON(S)	1
- EAU	20 cl
- AMANDES ENTIÈRES	50g
- NOIX DE CAJOU	50g
- RAISINS SECS	50g
- ABRICOTS AU SIROP	240g + 3 c à soupe de sirop
- CANNELLE	1 pincée
- CUMIN EN POUDRE	1/2 c à café
- CORIANDRE EN POUDRE	1/2 c à café
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1 c à café
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les blancs de poulet en morceaux.
- Emincez l'oignon.
- Faites revenir les morceaux de poulet et les pilons dans le tajine contenant de l'huile chaude. Salez et poivrez. Réservez-les sur une assiette.
- Placez alors l'oignon émincé dans le tajine et laissez blondir puis rajoutez le poulet et les épices (cannelle, cumin, coriandre, ras-le-hanout, sel et poivre). Arrosez avec un peu d'eau, couvrez et laissez mijoter pendant 20 minutes.
- Après ce temps, ajoutez les amandes, les noix de cajou et les raisins secs. Prolongez la cuisson à couvert pendant 30 minutes.
- En fin de cuisson, intégrez les abricots et le sirop et réchauffez à feu vif et à découvert.

Remarque:

Accompagnez de riz ou de semoule.

