



Tajine de poulet au citron confit



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 poulet (coupé en morceaux)
sel et poivre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 pièce de gingembre (râpé)
1 cuillère à café de curcuma en poudre
1 oignon (gros, émincé)
1 citron (confit, coupé en morceaux)
8 branches de coriandre (finement hachées)
3 gousses d'ail (émincées)
100 grammes d'olives vertes

Méthode de préparation

- 1.** Salez et poivrez le poulet.
- 2.** Faites revenir le poulet à l'huile d'olive dans un plat à tajine ou un faitout. Saupoudrez-le de curcuma et de gingembre. Ajoutez l'oignon émincé, le citron confit, la coriandre et l'ail. Faites cuire pendant 10 minutes. Retournez régulièrement le poulet.
- 3.** Ajoutez un peu d'eau tiède et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes.
- 4.** Ajoutez les olives et laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes.
- 5.** Servez avec du pain ou du riz.