



TAJINE DE POULET AUX OLIVES

INGREDIENTS

600g de pommes de terre
2 carottes
3 oignons
4 gousses d'ail
4cm de gingembre
2CS de cassonade
4 cuisses de poulet
3cc de paprika, cumin, curcuma
4cc de miel
400g de dés de tomates
1 bouquet de persil
200g d'olives violettes
1 citron

Éplucher les pommes de terre et les faire bouillir en cubes pendant 30min. Éplucher et couper en dés les carottes, couper les oignons en demi- rondelles, hacher les gousses d'ail et le gingembre.

Dans une marmite, faire chauffer un peu d'huile d'olive et faire revenir oignon, ail, gingembre et carottes 3min à feu vif. Ajouter la cassonade. Ajouter ensuite les cuisses de poulet et les faire dorer de chaque côté.

Ajouter le paprika, le cumin, le curcuma et le miel. Bien mélanger. Mouiller d'eau à la moitié, ajouter les dés de tomates et laisser mijoter à couvert 20min.

Hacher un bouquet de persil et l'ajouter aux pommes de terre égouttées avec un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre.

Au terme des 20min, ajouter les olives violettes dans la marmite et le jus d'1/2 citron. Poursuivre 6min à feu vif sans couvercle.

Disposer le tout sur une assiette, parsemer de persil et ajouter 1 quartier de citron.

Déguster.