



TAJINE DE POULET, PRUNEAUX ET ABRICOTS

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

12 hauts de cuisses de poulet
250 g de pruneaux
250 g d'abricots secs
amandes mondées
2CS d'huile
3 petits oignons
1CS de cannelle
1CS de cumin
1CS de curcuma
1CS de ras el hanout
Sel et poivre
1 bouquet de persil et de coriandre
1 bouillon de poulet
2CS de miel

Faites revenir les oignons dans l'huile dans un tajine ou une cocotte à fond épais.

Ajoutez le poulet et faites-le bien dorer sur toutes les faces. Ajoutez les épices, le bouquet garni et laissez mijoter quelques minutes.

Ajoutez les pruneaux, les abricots et les amandes et faites cuire à couvert sur feu très doux pendant 30 minutes.

Ajoutez en cours de cuisson, lorsqu'il n'y a presque plus de liquide, le bouillon de poule délayé dans 50 cl d'eau et le miel. Vérifiez régulièrement que la quantité de liquide est suffisante et que ça n'attache pas. Prolongez la cuisson jusqu'à ce que la sauce devienne sirupeuse et que le poulet ait un aspect confit.

Servez accompagné de la semoule. Dégustez.