



**Tajine de poulet au citron confit**  
*La recette de Karim Benbaba, chef de la Grande Table Marocaine du Royal  
Mansour Marrakech*

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients**

- 4 cuisses de poulet
- 1 oignon rouge ciselé finement
- 2 gousses d'ail dégermées et hachées
- ½ citron confit (peau en lanières, intérieur épépiné et concassé)
- 3 cl de jus de citron
- 1 c. à soupe de persil et de coriandre hachés
- 3 cl d'huile d'olive
- 10 g de gingembre en poudre
- 4 g de curcuma
- ½ g de safran
- Sel, poivre
- 100 g d'olives vertes dénoyautées

1. Préparer la marinade dans un cul de poule en mélangeant l'huile d'olive, le jus de citron, le safran, le curcuma, le gingembre en poudre, le poivre du moulin, l'ail haché, la pulpe du citron confit et la moitié des herbes hachées.
2. Badigeonner copieusement les cuisses de poulet avec la marinade et les laisser 4 heures au frais.

3. Décarter la viande de la marinade. Réserver les cuisses de poulet sur une plaque en prenant soin de retirer le maximum de marinade.
4. Dans un tajine (ou une marmite), mettre les oignons ciselés et la marinade. Rajouter un verre d'eau. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux environ 25 minutes (les oignons doivent être cuits). Ajouter les cuisses de poulet et un filet d'huile d'olive. Cuire à feu doux et à couvert durant 1 heure.
5. Décarter les cuisses, faire réduire jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux. Disposer à nouveau les cuisses de poulet dans le tajine. Ajouter les olives dénoyautées, le citron confit en julienne et une pincée d'herbes hachées.
6. Chauffer le tajine à feu doux et laisser caraméliser. Couvrir le tajine et servir bien chaud.