



Tajine de poulet aux raisins et citrons confits au sel

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de repos : 2 heures pour les citrons

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Les citrons confits

- 3 citrons jaunes non traités
- 15 g de sel fin La Baleine
- 10 cl d'eau

Les épices

- 1 c. à café de graines de coriandre
- 2 c. à café de graines de cumin
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à café de harissa

La garniture du tajine

- 8 cuisses de poulet
- 3 carottes, coupées en rondelles
- 200 g de pois chiches
- 70 g de raisin blanc
- 25 g d'amandes effilées

- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 oignon, coupé en gros cubes
- 50 cl d'eau
- 1 bouillon cube
- 3 cl d'huile d'olive

1. Le matin, préparer les citrons confits : couper deux citrons en quartiers et presser le troisième citron. Dans un récipient passant au micro-onde, placer les quartiers de citron, le jus de citron ainsi que l'eau et le sel fin La Baleine. Faire cuire au micro-onde à pleine puissance durant 15 minutes, en remuant toutes les 3 minutes. Les citrons doivent être fondants. Réserver au frais pendant 2 heures.
2. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter les cuisses de poulet, assaisonner de sel fin La Baleine et faire revenir pendant 10 minutes en tournant régulièrement afin de colorer toutes les faces. Retirer les cuisses de poulet.
3. Ajouter les oignons émincés et les amandes, puis faire revenir 3 minutes. Remettre les cuisses de poulet, les carottes, les pois chiches, deux quartiers de citron confit, l'ail et les épices (cumin, coriandre, cannelle, harissa). Ajouter l'eau et le cube de bouillon, puis porter à frémissement. Laisser mijoter pendant 40 minutes en remuant régulièrement.
4. Au bout des 40 minutes, ajouter le raisin blanc et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. Servir accompagné d'une semoule de blé et de coriandre fraîche.