

Tajine de poulet aux olives



Délices du jour vous propose la recette d'un plat originaire d'Afrique du nord, le tajine de poulet aux olives et pommes de terre.

Nombre de personnes:

6

Difficulté:

Intermédiaire

Temps de préparation:

30 min

Temps de cuisson:

1h

Ingrédients :

- 1 poulet entier
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 300 g d'olives vertes dénoyautées
- 300 g de petites pommes de terre

- 4 grandes cuillères d'huile d'olive
- Une pincée de sel
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1/2 cuillère à café de curcuma
- 1 cube de bouillon de poulet
- 1/2 citron confit
- Coriandre fraîche

Recette

Dans une cocotte, faire revenir le poulet dans l'huile d'olive. Ajouter les oignons et l'ail hachés, les épices, le bouillon et un grand verre d'eau. Couvrir et mettre au four à 200°C pendant 30 minutes. Pendant ce temps, faire bouillir les olives à deux reprises pour enlever le surplus de sel et réserver. Quand le poulet est à mi-cuisson, ajouter les olives et les petites pommes de terre bien nettoyées mais pas épluchées, le citron confit et laisser cuire le tout. A la sortie du four, parsemer de coriandre fraîche ciselée.

Bon appétit.
