

Tajine de poulet au citron confit et aux olives (pour 6 personnes)

6 cuisses de poulet fermier (Label rouge...) ou un poulet entier en morceaux
4 gousses d'ail
3 oignons jaunes moyens épluchés et ciselés
1 citron confit au sel (épicerie fine, grande surface, marché...) épépiné et coupé en dés
100 à 150 g d'olives vertes ou violettes dénoyautées
1 càc de coriandre en poudre et/ou 1 c à s de coriandre frais ciselé
1 c à s de persil plat ciselé
1 c à s de curcuma
1 pincée de gingembre moulu
1 pincée de safran
le jus d'un citron jaune
huile d'olive vierge extra
sel et poivre

1. Préparer la marinade : bien mélanger dans un plat 3 à 4 c à s d'huile d'olive et le jus de citron tous les épices, le citron confit et bien imprégner le poulet avec. Couvrir de papier film et laisser reposer au moins une heure (si pas toute une nuit au frais).
2. Dans une grande casserole à fond épais (plat à tajine ou cocotte en fonte) faire revenir et dorer dans la marinade les cuisses de poulet de tous les côtés (il faudra au moins 10 minutes).
3. Couvrir d'un verre d'eau, saler poivrer et couvrir. Laisser mijoter à feu doux pendant une bonne heure. Ajouter les olives après les avoir rincées ou même ébouillantées, 15 mn avant la fin de cuisson. Le poulet doit être bien cuit (se détacher) et la sauce plus dense (si trop dense diluer à mi-cuisson).
3. Servir chaud avec à côté du pain marocain ou de la semoule (couscous) cuite à la vapeur ou du riz.

Préparé la veille c'est encore meilleur réchauffé.