

Poulet au gingembre et citron confit

Temps de préparation : 20 min – Temps de cuisson : 1h30



Ingrédient(s) (pour 6 personnes) :

- 1 poulet coupé en morceaux ou 6 cuisses de poulet
- 2 citrons confits
- 1 citron jaune
- 3 oignons
- 1 morceau de gingembre frais ou du gingembre en poudre
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 6 cl d'huile d'olive (120 pulvérisations)
- 1 c. à soupe de raz-el-hanout
- 1 c. à café rase de cumin
- Sel, poivre

Etapes de préparations :

1. Lavez le citron à l'eau chaude et râpez quelques zestes. Pelez le citron à vif en gardant le jus et coupez-le en petits morceaux, réservez. Coupez les citrons confits en quartiers. Épluchez et râpez le gingembre frais. Lavez, séchez et effeuillez la coriandre. Gardez quelques brins entiers pour décorer, ciselez le reste.
2. Faites chauffer l'huile dans une cocotte à feu moyen et faites revenir les morceaux ou cuisses de poulet quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés et retirez-les de la cocotte.
3. Gardez la cocotte et ajoutez-y les oignons préalablement pelés et émincés. Faites-les revenir à feu doux.
4. Remettez alors les morceaux de poulet, et ajoutez le jus, les zestes et les morceaux de citron frais, les citrons confits, la coriandre ciselée, le gingembre râpé, le raz-el-hanout et le cumin.
5. Mélangez, salez et poivrez. Versez un fond d'eau et couvrez. Faites cuire votre tajine de poulet au gingembre et aux citrons confits pendant 1 h 30 à feu doux en remuant de temps à autre. Si besoin, ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson.
6. Dressez le tajine de poulet au gingembre et aux citrons confits dans un plat à tajine ou dans le plat de service. Arrosez d'un peu de sauce et ajoutez les feuilles de coriandre entières. Servez très chaud.