

Tajine de poulet au citron et olives noires (Maroc)

9 hauts de cuisses de poulet, désossées
2 oignons rouges, hachés grossièrement
4 gousses d'ail, hachés
½ canne d'olives noires tranchées
Le zeste d'un citron (en grosse bande)
Le jus d'un demi-citron
¼ tasse de coriandre, hachée
1 c. à thé de curcuma moulu
½ c. à thé de cannelle moulue
1 c. à soupe de gingembre frais, râpé
Une pincée de safran
1 tasse d'eau
Sel et poivre au goût

Dans une Tajine à fond épais ou dans une cocotte, à l'exception des olives, mettre tous les ingrédients ensemble et bien mélanger. Cuire à 400° F à couvert, pendant 45 minutes. Ajouter les olives et si nécessaire, de l'eau. Poursuivre la cuisson un autre 15 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Servir sur du couscous et avec de la coriandre fraîche.

Traditionnellement, cette Tajine est préparée avec des cuisses de poulet avec os et du citron confit!