



Tajine inversé de pruneaux d'Agen au poulet

Pour 4 personnes



- 1 cuisse de poulet désossée et 1 blanc
- 1 c. à c. d'épices pour tajine ou de ras-el-hanout
- 1 c. à c. de gingembre en poudre
- 1 c. à c. de paprika
- Sel, poivre
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 300 g de pruneaux d'Agen*
- 1 courgette
- 1 poignée d'amandes mondées
- 1 c. à c. de sucre
- Huile de friture

Dans un petit bol, mélangez le sel, le poivre, les épices à tajine, le gingembre en poudre et le paprika. Sur une grande planche à découper, saupoudrez la moitié de ce mélange. Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile d'olive des deux côtés et posez-les sur la planche en appuyant bien pour que les épices adhèrent à la chair, saupoudrez le reste des épices sur le côté de la viande face à vous.

Faites chauffer à feu vif une grande poêle et déposez-y les morceaux de poulet, faites les bien saisir deux à trois minutes de chaque côté. Quand ils sont bien dorés, baissez le feu et laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que la viande soit cuite à cœur.

Pendant ce temps, dénoyautez les pruneaux et coupez la courgette en très fines lamelles dans le sens de la longueur pour en faire des rubans. L'idéal est d'utiliser une mandoline ou un rasoir à légumes.

Faites chauffer l'huile de friture dans une petite casserole et faites-y frire les amandes en surveillant pour qu'elles ne brûlent pas. Retirez-les dès qu'elles sont dorées et égouttez-les sur du papier absorbant.

Broyez-les dans un petit mixer avec le sucre..

Quand la viande est cuite, découpez-la en dés de la taille d'une bouchée.

Préchauffez le four à 200°.

Farcissez chaque pruneau d'un dé de viande et d'une grosse pincée d'amandes concassées.

Enroulez la moitié des pruneaux farcis dans les rubans de courgettes, badigeonnez-les d'huile d'olive et déposez-les dans un plat à four. Enfourez pour 10 à 15 mn en surveillant.

Servez à l'apéritif sur des petites assiettes en alternant pruneaux enrobés de courgettes et pruneaux « nature »