

Tajine de poulet aux pruneaux, pommes et figues

Ingrédients pour 4 personnes:

4 cuisses de poulet
2 oignons
3 pommes
1 pincée de cannelle
20 g de beurre
100 g de pruneaux séchés
100 g de figues séchées
3 cuillères à soupe de miel
3 cuillères à soupe de pignons
1/2 cube de bouillon de volaille diluer dans 1/2 litre d'eau bouillante.
poivre

Réalisation:

Peler et émincer les oignons

Faire revenir les cuisses de poulet dans un peu d'huile d'olive avec les oignons et la cannelle, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Poivrer.

Couvrir de bouillon, et faire cuire pendant environ 30 minutes.

Pendant ce temps, peler les pommes et les couper en petits cubes.

Faire revenir les pommes dans le beurre pendant 5 minutes.

Les incorporer au bout de 30 min au tajine avec les pruneaux, les figues, le miel et les pignons.

Poursuivre la cuisson pendant encore 10 minutes (ou jusqu'à cuisson complète des cuisses de poulet).

Servir accompagné de semoule.