



Tagine Poulet - Citron

Ingrédients (pour 6 personnes)

2kg de poulet
2 citrons confits
2 oignons
3 gousses d'ail
3 tomates
1 citron
2 poignées d'olives noires
1cm de gingembre frais

15cl d'huile d'olive
1càs de curcuma
1càs de paprika
1 pincée de piment cayenne
sel, poivre

La veille :

Couper le poulet en morceaux.

Dans un saladier, mélanger l'huile d'olive, le curcuma, le paprika, le piment de cayenne. Saler, poivrer.

Faire mariner les morceaux de poulet dans le saladier, toute la nuit.

Dans une poêle, faire revenir les oignons émincés avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les gousses d'ail écrasées, le gingembre haché et les tomates épépinées et coupées en morceaux.

Laisser mijoter à feu doux pendant environ une dizaine de minutes.

Verser cette préparation dans votre tagine et ajouter les morceaux de poulet et le jus du citron.

Laisser cuire le poulet pendant 20 minutes.

ajouter la coriandre hachée, les olives et les citrons confits coupés en 4.

Servir.