



Tajine de poulet aux abricots



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

huile d'olive
2 oignons (émincés)
2 gousses d'ail (émincées)
3 centimètres de gingembre (pelé et émincé)
2 carottes (en morceaux)
1 patates douces (en morceaux)
2 brins de céleri (en tronçons)
4 cuisses de poulet (entières, cuisse et pilon)
3 cuillères à soupe de ras el hanout (mélange d'épices marocain prêt à l'emploi)
1/2 l de bouillon de poule
3 pièces de anis étoilés
3 bâtons de cannelle
200 grammes d'abricots séchés
250 grammes de couscous
sel
1 poignée d'amandes (émondées)
1 bouquet de menthe fraîche
1 bouquet de coriandre

Méthode de préparation

- 1.** Versez un filet d'huile d'olive dans le tajine. Ajoutez les oignons, l'ail, le gingembre, la carotte, la patate douce et le céleri.
- 2.** Recouvrez les légumes des cuisses de poulet. Saupoudrez de ras-el-hanout. Recouvrez le tout de bouillon de poule et ajoutez l'anis étoilé, les bâtons de cannelle et les abricots. Couvrez et laissez cuire pendant au moins 1 heure dans un four préchauffé à 180 °C. Ne retirez pas le couvercle. Après une heure, vérifiez si le poulet est cuit et poursuivez éventuellement la cuisson.



- 3.** Versez le couscous dans un grand récipient et arrosez-le de 4 dl d'eau bouillante. Ajoutez un peu de sel et les amandes. Couvrez et laissez reposer pendant 5 minutes. Détachez les grains à la fourchette et répartissez le couscous sur le tajine.
- 4.** Garnissez de menthe et de coriandre.