

Tajine de poulet aux pruneaux de Fathia

Portions : 6

6 cuisses poulet

6 cuil. à soupe d'huile d'olive vierge

1/2 bouquet de persil

1/2 bouquet de coriandre

1 oignon

4 à 5 gousses d'ail

Epices : colorant Tunisien et/ou 1 c.c curcuma, 1c.c de raz el hanout, sel, poivre, 1 pincée de cannelle, 1 beau morceau de gingembre

1 citron jaune

Amandes entières émondées, pruneaux

6 belles pommes de terre



Préparer le poulet

Frotter chaque morceau avec le citron et le gros sel.

Rincer les morceaux de poulet à l'eau froide.

Faire pénétrer la marinade sous la peau, tout autour des morceaux et laisser mariner le tout 15mn.

Faire la marinade :

Mixer les aromates dans un mixeur : ail et oignons en premier, puis ajouter le persil et la coriandre.

Ajouter 2 verres d'eau et mixer de nouveau.

Verser le tout dans un grand plat, avec le gingembre taillé fin, le curcuma, le raz el hanout, la cannelle, le sel, le poivre et ajouter l'huile d'olive.

Mettre le tout dans une tajine ou un faitout à cuire avec la marinade, 5 à 10mn.

Recouvrir le poulet d'eau et laisser mijoter.

Faire précuire les pommes de terres à l'eau ou la vapeur puis les ajouter à la tajine.

Faire griller les amandes.

Faire bouillir les pruneaux 3 à 4 min.

Ajouter les pruneaux et les amandes dans le plat.

Servir dans un grand plat de service.

Régalez vous !