

TAJINE de POULET aux OIGNONS

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 4 personnes

Préparation 20 min

Cuisson 40 min

Marinade 1 nuit

INGRÉDIENTS

- 4 cuisses de poulet • 1 càc de fleur de sel • 6 gousses d'ail • 2 càc de graines de cumin
- 1 càc de paprika • 1 càc de curcuma • 1 capsule de safran • 1 citron non traité • 3 gros oignons
- huile d'olive • poivre, sel • 100 g d'olives vertes • un petit bouquet de coriandre hachée

RÉALISATION

La veille :

Préparer la marinade. Enlever la peau des cuisses de poulet. Les réserver dans un grand plat.

Dans un bol, mettre la fleur de sel, l'ail pelé, dégermé et haché. Ajouter les graines de cumin hachées au couteau (ou écrasées), le paprika, le curcuma et 3 càs d'huile d'olive. Bien mélanger. Verser sur le poulet et bien enrober. Filmer et réserver au frais une nuit.

Le lendemain :

Peler et émincer les oignons. Couper 4 tranches de citron, pas trop épaisses.

Faire revenir les cuisses de poulet sur chaque face dans une grande sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Réserver.

Remettre un peu d'huile si nécessaire et faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le safran, saler (peu) et poivrer. Remettre le poulet dans la sauteuse, verser un verre d'eau, mélanger et laisser cuire sur feu doux à couvert pendant 40 minutes. Dix minutes avant la fin de la cuisson ajouter les olives, et déposer une tranche de citron sur chaque cuisse de poulet.

Saupoudrer de coriandre ciselée et servir.