



Tajine de poulet au citron



6

Difficulté



10 min



-



45 min



Ingrédients :

- 6 cuisses de poulet coupées en 2
- 2 citrons
- 2 oignons rouges
- safran
- cannelle en poudre
- gingembre en poudre
- huile d'olive
- 50g pignons de pin
- 1 bouillon de volaille
- 50cl d'eau

Préparation :

Faire revenir les cuisses de poulet et les oignons émincés dans un peu d'huile d'olive. Une fois bien dorés, ajouter les épices puis le bouillon et couvrir d'eau.

Laisser mijoter environ 30 minutes, puis ajouter les citrons coupés en rondelles et laisser de nouveau mijoter pendant 15-20 minutes.

En fin de cuisson faire griller les pignons de pin dans une poêle à sec et ajouter-les au tajine.

Ce tajine est encore meilleur réchauffé, donc n'hésitez pas à le préparer la veille. Servir bien chaud accompagné de semoule que vous pouvez agrémenter de fruits secs tels que : abricots, amandes, raisins...