



Tajine de Volaille à l'Orientale

Pour 8 personnes

**CUISINEZ
ZEN !**

INGREDIENTS	PROGRESSION
Cuisses de poulet : 2 kg ou suprême 1,2 kg Pommes de terre chair ferme : 600 grs Courgettes : 800 grs Oignons nouveaux : 2 bottes Tomates : 1 kg Citron confit : 10 grs Olives noires dénoyautées : 190 grs Fond blanc de volaille déshydraté : 16 grs Ail : 24 grs Huile d'olive : 24 grs Eau : ½ l. Curcuma : 1 gr Cumin : 1 gr Raz el hanout : 1 gr Coriandre fraîche : 15 grs	Emincer finement les oignons, éplucher et écraser l'ail. Les faire suer sans coloration dans l'huile d'olive. Ajouter le citron coupé en fines lamelles. Monder les tomates et les épépiner. Les concasser et les ajouter aux oignons. Ajouter les épices et laisser confire à feu doux et à et à couvert en remuant régulièrement pendant 15 à 20 min. Désosser le poulet, retirer la peau et faire colorer les morceaux à l'huile d'olive. Rajouter les morceaux au confit d'oignon avec les olives noires, l'eau et le fond blanc de volaille. Cuire à feu doux et à couvert pendant 20 minutes. Pendant la cuisson du tajine, éplucher les pommes de terre et les cuire dans de l'eau salée avec la moitié du curcuma en démarrant la cuisson à l'eau froide. Une fois les pommes de terre cuites, remplacer leur eau de cuisson par de l'eau froide pour arrêter la cuisson. Les égoutter et les incorporer au tajine. Parsemer de coriandre ciselée et laisser mijoter quelques instants pour bien réchauffer l'ensemble. Servir chaud.

COMMENTAIRES

Attention si les suprêmes ont des manchons, prévoir 1,35 kg.