

Tajine de poulet au citron confit

Ingredients pour 8 personnes

8 cuisses de poulet
3 pièces de citrons confits
3 pièces de citrons frais
300g d'olives vertes marinées
800g de pommes Amandine
5 oignons blancs
1 gousse d'ail
1 botte de coriandre
1 botte de persil
QS huile d'olive
Epices : curcuma, cumin, gingembre moulu sel, poivre noir moulu

Progression

Faire mariner les cuisses de poulet avec les épices, la moitié des bottes d'herbes fraîches, le jus de citron, le sel et le poivre.
Mettre les oignons ciselés, l'ail haché, le citron confit en dés et olives marinées à chauffer dans une cocotte avec huile d'olive.
Ajouter les épices et laisser compoter.
Ajouter les cuisses de poulet, mouiller à mi-hauteur, couvrir et laisser cuire pendant 30 minutes.
Rectifier l'assaisonnement.
Réaliser des quartiers de pomme amandine et cuire à l'anglaise avec du safran.

Chicken tagine with candied lemon

Ingredients for 8 people

8 chicken thighs
3 pieces of candied lemons
3 pieces of fresh lemons
300g pickled green olives
800g Amandine apples
5 white onions
1 clove garlic
1 bunch of coriander
1 bunch of parsley
QS olive oil
Spices: turmeric, cumin, ground ginger salt, ground black pepper

Method

Marinate chicken thighs with spices, half of the bunches of fresh herbs, lemon juice, salt and pepper.
Put the chopped onions, chopped garlic, diced candied lemon and pickled olives to heat in a casserole with olive oil.
Add the spices and let it stew.
Add the chicken thighs and water to halfway up the pot, cover and cook for 30 minutes. Adjust seasonings to taste.
Quarter the apples into wedges and cook in the English style with saffron.