

Tajine aux citrons confits ou poulet m'chermel (maroc)

■ Plat

Moyen   

■ L'avis des internautes      (85 votes)

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 beau poulet découpé en morceaux (ou 4 cuisses de poulet)
- 1 cuillère à café de gingembre poudre
- 1 cuillère à café de curcuma (ou safran)
- 1 gros oignon en lamelles
- 2 citrons confits
- une dizaine d'olives rouges (ou à défaut d'olives vertes)
- sel et poivre
- 1 jus de citron

Marinade :

- 1 cuillère à soupe d'huile
- persil haché
- coriandre frais haché
- 1 cuillère à café de piment doux (poivre rouge)
- 1 cuillère à café de cumin

Préparation :

Avant la cuisson, faire mariner le poulet (avec son foie éventuellement) dans les ingrédients de la marinade préalablement mélangés.

Bien imprégner les morceaux et laisser au frais entre une demi-heure et 2 h. Mettre les olives à tremper pour les dessaler.

Dans la cocotte minute, mettre le poulet, ajouter les oignons, les olives, sel, poivre, curcuma et 2 verres d'eau. Cuire 20 à 30 mn. Laisser mijoter un petit peu à découvert afin de rendre la sauce onctueuse.

Ajouter les écorces de citrons confits juste pour les faire chauffer. Dresser les morceaux sur un plat, disposer autour les écorces de citrons et les olives. Ecraser le foie dans la sauce, rajouter le jus de citron et verser sur le poulet.