

# TAJINE DE POULET

## *aux légumes*

### RECETTE POUR 10 PERSONNES

#### ÉLÉMENTS DE BASE

Poulet fermier	2 pièces
Curcuma	1 c à café
Miel	1 c à soupe
Huile d'olive	QS

#### BOUILLON

Bouillon de poule	1 litre
Thym	3 brins
Laurier	3 feuilles
Ail	6 gousses
Citron confit	1 pièce
Orange	1 pièce
Gingembre	0.050 kg
Cannelle	1 tuyau
Safran	1 pincée

#### GARNITURES

Poivron vert	2 pièces
Poivron rouge	2 pièces
Aubergine	1 pièce
Courgettes	2 pièces
Olives noires	0.100 kg
Oignons fanes	8 pièces

#### FINITION

Coriandre	1 botte
-----------	---------

#### PROGRESSION

##### 1. Découper les poulets.

##### 2. Préparer le bouillon

Porter le bouillon à ébullition puis faire infuser tous les ingrédients, laisser cuire à feu doux une quinzaine de minutes.

##### 3. Marquer en cuisson la tajine.

Colorer les morceaux de poulet à l'huile, ajouter le curcuma et le miel en fin de coloration.

Décanner les morceaux de volaille, puis faire fondre tous les légumes taillés en gros cubes et les oignons taillés en deux.

Déposer les morceaux de volaille sur les légumes, mouiller avec une partie de la réduction du bouillon et cuire à couvert au four à 180°C, une quarantaine de minutes.

##### 4. Servir et parsemer de pluches de coriandre.