

## TAJINE AU POULET & OLIVE



*Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 1h - Nombre de portions: 4*

### Ingrédients:

- 6 à 8 Petites cuisses de poulet
- 1 Citron confit
- 200g Olives verte dénoyautées
- 5 Gousses d'ail
- 1cc Curcuma en poudre
- 1cc Coriandre en poudre
- 1 verre Eau
- 3cs Huile de sésame
- Un petit bouquet Coriandre fraîche
- - Sel & poivre

### Préparation:

- Faire chauffer 3cs d'huile de sésame dans une poêle . Une fois l'huile chaud faire rissoler les cuisses de poulet avec les 5 gousses d'ail entière environ 10 minutes en les tournant sur chaque face
- Ajouter toutes les épices et les olives verts, le citron confit, la coriandre fraîche et l'eau
- Faire revenir quelques minutes à feu vif puis baisser et laisser mijoter environ 1h avec le couvercle.
- Faire revenir quelques minutes à feu vif puis baisser et laisser mijoter environ 1h avec le couvercle.
- Contrôler la cuisson , ajouter de l'eau en cours de cuisson si nécessaire.

- Servir avec du couscous